પ્રસ્તાવના.

મનુષ્યની જીંદગી નિભાવવાને માટે ખોરાક એ મુખ્ય સાધન છે. પરંતુ એ ખોરાક જો રીતસર તૈયાર કરવામાં આવે તોજ સ્વાદિષ્ટ, મધુર અને પોષ્ણકર્તા થઈ પડે છે. પરંતુ જો યથાવિધિ તૈયાર ન થતાં અપક્વ રહે તો એજ ખોરાક બરાબર પાચન ન થઈ શકવાથી શરીરનું પોષણ કરવાને બદલે ઉલટો ચુંક, શૂળ, ઉલટી, ઝાડો, મરડો, અજીર્ણ, આફરો વિગેરે અનેક રોગો ઉત્પન્ન કરી શરીરનું ભક્ષણ કરે છે, અને તેથી ખોરાક કેવી રીતે તૈયાર કરવો એનું જ્ઞાન દરેક મનુષ્યને સર્વે બાબતો પહેલાં અવશ્ય હોવુંજ જોઇએ એમ ધારી, પ્રાચીન મહાત્માઓએ જેમ વૈદક, જ્યોતિષ વિગેરે વિષયો ઉપર ગ્રંથો રચેલા છે, તેમ આ વિષય ઉપર પણ લખેલા છે. જેમાં નળ, ભીમ, સીતાજી વિગેરેના ગ્રંથો પ્રખ્યાત છે. જેવા કે નળ પાક, ભીમ પાક, સીતા પાક, ભોજ પાક, પાક પ્રદીપ, ક્ષેમ પાક, પાક સંગ્રહ, વ્યંજન પ્રકાશ વિગેરે. પરંતુ એ ગ્રંથો સંસ્કૃત ભાષામાં હોવાથી હાલના સમયમાં તેઓનો જોઇએ તેવો ઉપયોગ થઈ શકતો નથી, તેમજ કાળાંતર થવાથી ત્યારથી આજ સુધીમાં રાંધવાની રીતોમાં એટલો બધો ફેરફાર પડેલો છે તેમજ એટલા બધા નવા નવા પદાર્થો ઉત્પન્ન થયા છે કે તે સર્વનું જ્ઞાન દરેક મનુષ્યને ભાગ્યેજ હોય છે. અને તેથી એ ખોટ પુરી પાડવાને માટે આ પુસ્તક લખવામાં આવ્યું છે. તેમજ દરેક ચીજ બદલ સર્વમાન્ય જે જે રીતો છે તે આપવામાં આવી છે, તેમજ ગુજરાત સિવાય દક્ષિણ, બંગાળા, હિન્દુસ્તાન વિગેરેમાં ચાલતી પણ કેટલીએક કૃતિઓ દાખલ કરવામાં આવી છે કે જે ઉપરથી દરેક ચીજની બનાવટમાં કેવો ફેરફાર કરી શકાય તે બદલ બુદ્ધિમાન્ મનુષ્ય કલ્પના કરી શકશે.

આ દેશમાં રાંધવાનું કામ ઘણું ભાગે સ્ત્રીઓજ કરતી હોય તેઓ અભણ હોય છે, એ વાત લક્ષમાં રાખી તેઓને તરતજ સમજણ પડે એવી સાદી અને સરળ ભાષા વાપરવામાં આવી છે. તેમજ તમામ જોઈતી ઉપયોગી હકીકત દાખલ કરવામાં આવી છે, તેથી આશા છે કે જનસમાજમાં આ પુસ્તક સત્કારપાત્ર થઈ પડશે.

કૃપાભિલાષી


મહાદેવ રામચંદ્ર જાગુષ્ટે.

અમદાવાદ.
સલાપોસ રોડ પર ધિ "ડાયમંડ જ્યુબિલિ" પ્રિન્ટિંગ પ્રેસમાં
પરીખ દેવીદાસ છગનલાલે છાપ્યું.

પ્રસ્તાવના.

મનુષ્યની જીંદગી નિભાવવાને માટે ખોરાક એ મુખ્ય સાધન છે. પરંતુ એ ખોરાક જો રીતસર તૈયાર કરવામાં આવે તોજ સ્વાદિષ્ટ, મધુર અને પૌષ્ટિક થઈ પડે છે. પરંતુ જો યથાવિધિ તૈયાર ન થતાં અપક્વ રહે તો એજ ખોરાક જઠરાગ્નિમાં પાચન ન થઇ શકવાથી શરીરનું પોષણ કરવાને બદલે ઉલટો ચુંક, શૂળ, ઉલટી, ઝાડો, મરોડ, અજીર્ણ, આફરો વિગેરે અનેક રોગો ઉત્પન્ન કરી શરીરનું ભક્ષણ કરે છે, અને તેથી ખોરાક કેવી રીતે તૈયાર કરવો એનું જ્ઞાન દરેક મનુષ્યને સર્વે બાબતો પહેલાં અવશ્ય હોવુંજ જોઇએ એમ ધારી, પ્રાચીન મહાત્માઓએ જેમ વૈદક, જ્યોતિષ વિગેરે વિષયો ઉપર ગ્રંથો રચેલા છે, તેમ આ વિષય ઉપર પણ લખેલા છે. જેમાં નળ, ભીમ, સીતાજી વિગેરેના ગ્રંથો પ્રખ્યાત છે. જેવા કે નળ પાક, ભીમ પાક, સીતા પાક, ભોજ પાક, પાક પ્રદીપ, ક્ષેમ પાક, પાક ચંદ્રક, વ્યંજન પ્રકાશ વિગેરે. પરંતુ એ ગ્રંથો સંસ્કૃત ભાષામાં હોવાથી હાલના સમયમાં તેઓનો જોઇએ તેવો ઉપયોગ થઈ શકતો નથી, તેમજ કાળાંતર થવાથી ત્યારથી આજ સુધીમાં રાંધવાની રીતિમાં એટલો બધો ફેરફાર પડેલો છે તેમજ એટલા બધા નવા નવા પદાર્થો ઉત્પન્ન થયા છે કે તે સર્વનું જ્ઞાન દરેક મનુષ્યને આવશ્યક હોય છે. અને તેથી એ ખોટ પુરી પાડવાને માટે આ પુસ્તક લખવામાં આવ્યું છે. તેમજ દરેક ચીજ બાબત સર્વમાન્ય જે જે રીતો છે તે આપવામાં આવી છે, તેમજ ગુજરાત સિવાય દક્ષિણ, બંગાળા, હિન્દુસ્તાન વિગેરેમાં ચાલતી પણ કેટલીએક કૃતિઓ દાખલ કરવામાં આવી છે કે જે ઉપરથી દરેક ચીજની બનાવટમાં કેવો ફેરફાર કરી શકાય તે બાબત બુદ્ધિમાન્ મનુષ્ય કલ્પના કરી શકશે.

આ દેશમાં રાંધવાનું કામ ઘણું ભાગે ઓરતોજ કરતી હોઇ તેઓ અભણ હોય છે, એ વાત લક્ષમાં રાખી તેઓને તરતજ સમજણ પડે એવી સાદી અને સરળ ભાષા વાપરવામાં આવી છે. તેમજ તમામ જોઇતી ઉપયોગી હકીકત દાખલ કરવામાં આવી છે, તેથી આશા છે કે જનસમાજમાં આ પુસ્તક સત્કારપાત્ર થઇ પડશે.

કૃપાભિલાષી

મહાદેવ રામચંદ્ર જાગુષ્ટે.

અનુક્રમણિકા.

પ્રકરણ ૧ લું. જુદી જુદી જાતના ગરમ અને સાદા મસાલા તૈયાર કરવા વિષે.

વિષય.	પૃષ્ઠ
પારસી રીતનો શાકનો મસાલો	૧
શાકનો સારો મસાલો ...	૧
શાક, દાળ માટે ગરમ મસાલો	૨
રાઇનો મસાલો... ...	૨
ખોપરાનો મસાલો ...	૨
મેથીનો મસાલો... ...	૩
શાકનો મસાલો નંબર ૪...	૩
" " " ૫...	૩
બટ્યાનો મસાલો ...	૪
શાક, દાળ માટે દક્ષિણી રીતનો મસાલો	૪
" " " નંબર ૨	૪
શાકનો મસાલો નંબર ૬	૫
શાકનો મસાલો નંબર ૭	૫
શાકભાતમાં મેળવવાનો લોટનો મસાલો	૫
" " " નંબર ૨	૬
" " " નંબર ૩	૬
" " " નંબર ૪	૬
હિન્દુસ્તાનીરીતનોગરમમસાલો	૬
" " સાદો મસાલો...	૭
" " " આમચુર...	૭
પારસી રીતનો મસાલો ...	૭
" બીજી રીત	૮
ભાતનો મસાલો ...	૮

પ્રકરણ બીજું. જુદી જુદી જાતની ચટણીઓ, કચુંબરો વિગેરે બનાવવા વિષે.

વિષય.	પૃષ્ઠ
ચટણીઓ બનાવવાની સૂચના	૮
ગીમજુની ચટણી ...	૯
કાંદાની	૧૦
ધોરનાં પાંદડાંની " ...	૧૦
અડદની દાળની " ...	૧૦
આમલીની " " ...	૧૦
આંબળાંની " ...	૧૧
દ્રાક્ષની " ...	૧૧
કેરીની " ...	૧૨
કેળાની " ...	૧૨
કોથમીરની " ...	૧૨
ફુદીનાની " ...	૧૩
મસાલાના ભાત જોડે ખાવાની	૧૩
" " " બીજી રીતની	૧૩
કોથમીરની બીજા નંબરની	૧૪
આદાની	૧૪
મીઠા લીંબડાની ...	૧૪

આંબળાંની બીજા નંબરની ૧૪
કાચાં દાડમની... ... ૧૫
કોઠાની ૧૫
કરમદાંની ૧૫
ચણાની દાળની... ... ૧૫
લીલાં મરચાંની ચટણી ... ૧૬
કોટમની ૧૬
ઇંગ્રેજી રીતની ૧૬
„ „ ફુદીનાની ... ૧૭
તલની ૧૭
ખોપરાની છીંનની ... ૧૭
ખોપરાની ૧૮
લસણની ૧૮
જીરાની ૧૮
ખજુરની ૧૮
ટામેટાની ૧૯
બંગાળી ૧૯
કેળાંની ૧૯
દ્રાક્ષની ૨૦
સરકો બનાવવાની રીત ... ૨૦
શેરડીનો સરકો... ... ૨૦
બીજી રીત ૨૦
ગોળનો સરકો... ... ૨૦
લીંબુના રસનો „ ... ૨૧
જાંબુના રસનો „ ... ૨૧
દાદાનો કચુંબર ... ૨૧
પપૈયાનું કચુંબર ... ૨૨
કેરી તથા રાયણનું ... ૨૨
ગાજરનું „ „ ... ૨૨
મૂળાનું „ „ ... ૨૩
મોગરીનું „ ... ૨૩
કાકડીનું „ „ ... ૨૪

પ્રકરણ ત્રીજું. જુદી જુદી જાતનાં રાયતાં બનાવવાવિષે.

બટાટાનું રાયતુ... ... ૨૪
કાકડીનું રાયતુ ૨૫
ક્હોળાનું „ ૨૫
ખારેકનું „ ૨૬
દ્રાક્ષનું „ ૨૬
ખોપરાનું „ ૨૬
લીલાં મરચાં, આદુ અને કોથ-
મીરનું રાયતું ૨૬
કેળાંનું „ ૨૬
સુરણનું „ ૨૭
શક્કરીઆંનું„ ૨૭
મૂળાનું „ ૨૭
મોગરીઓનું ૨૮
મૂળાનું બીજી રીતનું રાયતુ ૨૮
„ ત્રીજી રીતનું „ ૨૮
પપનસનું „ „ „ ૨૮
અળવીના દાંડલાનું „ ૨૯
જામફળનું „ ૨૯
લીંબુનું „ ૨૯
અનન્નાસનું રાયતુ ... ૨૯
આદુનું „ ... ૩૦
શીવફળનું „ ... ૩૦

કેળાના મુરબ્બું ૩૧
આંમળાંનું રાયતું ... ૩૧

પ્રકરણ ચોથું. જુદી જુદી જાતનાં અથાણાં બનાવવાની કૃતિઓ

બાફેલાં લીંબુનું અથાણું ... ૩૨
દોરેલી કેરીનું " ૩૨
" બીજા નંબરનું ૩૩
બોર કેરીનું " ૩૩
દાબડા કેરીનું ૩૪
મેથીઆ કેરીનું " ... ૩૫
બીજી રીત " ... ૩૫
મુસલમાની રીતનું ભરવા કેરીનું અથાણું ૩૬
" ચાસણીદાર કેરીનું અથાણું ૩૬
ગુજરાતી રીતનું મેથીઆં કેરીનું અથાણું ૩૭
રાઇતા કેરીનું અથાણું ... ૩૮
કેરીનું મોરબ્બા અથાણું ... ૩૮
પારસી કેરીનું મોરબ્બા અથાણું ૩૯
મેથીઆ કેરીનું અથાણું ... ૩૯
" " બીજા નંબરનું ૪૦
રસ્તા કેરીનું અથાણું ૧ લા નંબરનું ૪૦
આદાનું અથાણું ... ૪૦
" બીજી રીતનું ... ૪૧
કોબી રવૈયાનું અથાણું ... ૪૧
કોબીજનું " " ... ૪૧
ફુલગોબીનું " " ... ૪૨
ગાજરનું " " ... ૪૨
સલગમનું " " ... ૪૩
બાફેલી કેરીનું " ... ૪૩
લીંબુનું અથાણું ... ૪૪
મરીકાકડીનું " ... ૪૪
રાયની કાકડીનું ... ૪૫
કેરાંનું " ... ૪૬
ગુંદાંનું " ... ૪૬
ગરમરનું " ... ૪૬
કાઠીઆવાડી ઢગાંનું ... ૪૭
ફણસીનું " ... ૪૭
લીંબુ, ગાજર તથા આદાનું ... ૪૮
વાંસનું " ... ૪૮
લીંબુનું મદ્રાસી રીતનું ... ૪૯
ખારેકનું " " ... ૪૯
કેરાંનું " " ... ૫૦
કુંવરનું " " ... ૫૦
આંબળાનું " " ... ૫૦
કરમદાંનું " " ... ૫૦
બોર કેરીનું " ... ૫૦
ખાંડ કેરીનું " ... ૫૧
ગોળ કેરી " ... ૫૨
જુદી રીતનું મેથીઆ કેરીનું ૫૨
ભરવા વગરનું અથાણું ... ૫૨
હિન્દુસ્તાન રીતપ્રમાણે કેરીઓનું ૫૩
" પોલા તેલનું ... ૫૩
" તેલ અગર પાણી સીવાયનું ૫૪

,, તરત ખાઈ શકાય એવું ૫૫
,, લીંબુનું અથાણું ... ૫૬
,, બીજી રીત ... ૫૬
,, આંબળાંનું ... ૫૭
,, કારેલાંનું ,, ... ૫૮
આમલીનું ,, ... ૫૯
કુંવરનું અથાણું ... ૫૯
ગુંદાનું ,, ,, ... ૬૦
સુકાં લાલ મરચાંનું ... ૬૦
બાવળના પરડાનું ,, ... ૬૦
ફણસનું ,, ... ૬૦
ગાજર, આલુ વિગેરેનું ... ૬૧

પ્રકરણ ૫મું તથા ૬ઠું જુદી જુદી જાતનાં શાકો, દાળો, ભાજીઓ, ભજીયાં,પતરવેલીઆં બનાવવાની રીતો.

કારેલાંનું શાક ૬૧
,, બીજી રીતનું ... ૬૨
,, દક્ષણી રીતનું ... ૬૨
કારેલાં તથા કંટોડાંનું ... ૬૩
કંટોડાંનું ૬૩
કેળાંનું ૬૩
,, બીજી રીતનું ... ૬૪
કહોળાનું ,, ... ૬૪
,, બીજી રીતનું ... ૬૫
કંટાળા કહોળાનું ... ૬૫
કોઇંબડાનું ૬૬
વંતાકનું ૬૬
,, બીજી ૬૬
,, ત્રીજી ૬૭
,, ચોથી રીતનું ... ૬૭
,, પાંચમી રીતનું ... ૬૭
,, નરમ શાક... ... ૬૮
રેવૈયાં વંતાક ૬૯
વંતાકનું ભરત ૭૦
,, બીજી રીત ... ૭૦
,, વઘારેલું ૭૧
વાલોળનું શાક ૭૧
,, બીજી રીત... ... ૭૨
વાડ કારેલાનું ૭૩
કાકીંગડાનું ૭૩
પરવરનું ૭૩
પંડોળાંનું શાક... ... ૭૪
પાપડીના લીલવાનું ... ૭૫
પાપડીનું ૭૫
ગલકાનું શાક ૭૬
ગવારફળીનું શાક ... ૭૭
ચોળાફળી ૭૮
ગેગડાનું ૭૮
ગીસોડાનું ૭૯
કડવાં ગીસોડાંનું... ... ૭૯
તુરીઆંનું શાક... ... ૮૦
ડોડીનાં ડોડવાનું શાક ... ૮૧
દુધીનું શાક ૮૧
મેળવણીવાળું દુધીનું શાક... ૮૨
દુધી અને ચણાની દાળનું ૮૩

સીંગરીઓનું ૮૩
સરગવાની શીંગોનું ... ૮૪
ભીંડાંનું શાક ૮૪
ખાટુંચનું શાક... ... ૮૫
ખીરાનું શાક ૮૫
સુરણનું શાક ૮૬
રતાળું ૮૬
" દર્દીવાળું ૮૬
અળવીના ગાંઠીઆનું ... ૮૭
બટાટાંનું શાક ચાર જાતનું ૮૭-૮૮
ચટણીઆંનું ૮૯
બેાખ સ્ક્વોગાનું ૮૯
કેાબીજનું ૮૯
કેવડું નરમ શાક... ... ૯૦
ફણગેલા કઠોળ... ... ૯૧
મેથીની ભાજી ૯૨
તાંદળજાની ભાજી ... ૯૨
સુવાની ભાજી ૯૩
ડોડીની ભાજી ૯૩
મેથીની ભાજી ૯૪
લાંબડી, કંજરી અને દેબરાની ૯૪
મુળા અને મેાથરીની ... ૯૪
લીલાં મરચાની ભાજી ... ૯૪
ચેારના પાનની ભાજી ... ૯૪
તુવરની દાળ અને રીંગણની આમટી ૯૫
ચણાંની દાળની આમટી... ૯૬
બટાટાંની આમટી ... ૯૭
તુવેરના લીલવાની ... ૯૮
રતાળુની પતરી ... ૯૮
બટાટાંની પતરી ... ૯૯
પતરવેલીઆં કરવાની રીત ૯૯
બમણ્ડેાકળાં બનાવવાની રીત ૧૦૧
પાપુડી બનાવવાની રીત... ૧૦૧
પાટવડીએા " ... ૧૦૨
પાપડી ચેાખાની " ... ૧૦૩
સુડીઆં " " ... ૧૦૩
ચણાની દાળ તળવાની રીત ૧૦૪
મગની દાળ તળવાની રીત ૧૦૫
પાપડીનું ઉધીયું બનાવવાની ૧૦૫
પાપડીનું મિશ્રિત ઉધીયું ૧૦૫
દુધ પડુવા ૧૦૬
કારી... ... ... ૧૦૬
બદામની કારી... ... ૧૦૭
કેાબીજનું શાક ... ૧૦૮
હિન્દુસ્તાની રીત પ્રમાણે પરવરનું શાક ... ૧૦૯
" કારેલાં ભરીને શાક ૧૦૯
" રતાળુનું શાક ... ૧૧૦
રીંગણાંનું ભરત ... ૧૧૧
કેરીઓનેા અમૃતેા બનાવવાની રીત ૧૧૧
" મુંચેાે " ... ૧૧૧
આમલીનેા મુંચેાે ... ૧૧૨
કેરીઓનેા ફ્જેતેા ... ૧૧૨
તુવેરની ખાટી દાળ બનાવવાની રીત ૧૧૩

,, મોળી દાળ ... ૧૧૪
તુવેરની દાળ ૧૧૪
ચણા અને તુવેરની ખાટીદાળ૧૧૪
તુવેરની મસાલાદાર દાળ... ૧૧૫
મગની લોચા પડતી દાળ... ૧૧૫
ચોળાંની દાળ... ... ૧૧૬
આખા મગનું શાક ... ૧૧૬
મમના ફણગા ફુટેલાની દાળ.૧૧૭
પાંચ જાતની દાળ ભેગી
બનાવવાની રીત ... ૧૧૮
અડદની દાળ... ... ૧૧૮
મગની દાળ ૧૧૯
પાંચ જાતની ભેગી કેવડી દાળ૧૨૦
દાળનું ઓસામણ ... ૧૨૧

પ્રકરણ ૭ મું. જુદી જુદી જાતનાં ભોજનો તથા પકવાનો બનાવવા વિષે.

જુદી જુદી જાતનો
કંસાર ... ૧૨૨–૧૨૩
સુરમાના લાડુ ... ૧૨૪
શીરો કરવાની રીત ... ૧૨૫
સાધારણ કંસાર ... ૧૨૬
વેડમી (પુરણ પોળી) ... ૧૨૬
માલપુડા ૧૨૭
રોટલી તથા પુરી ... ૧૨૮
પાપડ ૧૨૮
અનારસાં ૧૨૯
ગુલકંદ ૧૩૦
ગુલાબજાંબુ ૧૩૦
ગુલગુલાં ૧૩૧
,, દહીંનાં ૧૩૧
,, માવાનાં ૧૩૧
દુધની ગુલપી ... ૧૩૨
ગોળ પાપડી ... ૧૩૨
,, નાળીએરની ... ૧૩૩
ગાંડીયા ... ૧૩૩
ઘારી ... ૧૩૪
ઘઊંનું દુધ કાઢવાની રીત... ૧૩૫
,, તળેલું ... ૧૩૬
,, રાંધેલું ... ૧૩૬
ઘારી બદામ, પીસ્તાંની... ૧૩૬
અમૃતપાક ... ૧૩૭
મહેસુર ... ૧૩૭
મોહનપાક ... ૧૩૭
સાદી ઘારી ... ૧૩૮
ઘારી ખોપરાની ... ૧૩૯
,, અડદના લોટની ... ૧૩૯
ઘારગાં ... ૧૪૧
,, મગની દાળ તથા આદુના૧૪૧
ઘુઘરા ... ૧૪૧
ઘેબર ... ૧૪૩
ઘસોટ ... ૧૪૫
ચીક્કી ... ૧૪૫
જલેબી ૧૪૫-૧૪૭
ઢોકળાં સાદાં તથા શીણેલાં. ૧૪૭
ખમણ ઢોકળાં ... ૧૪૯

દહીંવડાં ... ૧૪૯
દહીંવરાં ... ૧૫૦
દુધ પદુવા ... ૧૫૦
દુધપાક ... ૧૫૧
„ બીજી રીતનો અને રીતીઓ ૧૫૧
દુધ રેાટલી ... ૧૫૨
દુધીનો ડુબ્બો ... ૧૫૨
દપ્પવીસ્સ ... ૧૫૩
થુલી ... ૧૫૩
નાન ... ૧૫૪
નાનખટાઈ ... ૧૫૪
પરેડા ... ૧૫૫
પીસ્તાની પાપડી ... ૧૫૬
દુધનાં પરૂ ... ૧૫૭
પુરણીઆ ૧૫૭-૧૫૮
કેગાંની પુરી ... ૧૫૯
ખારી પુરી ... ૧૫૯
પુરી ચણાના આટાની... ૧૫૯
„ દહીંની ... ૧૫૯
„ ઠબ્બા અથવા મોટી. ૧૬૦
„ કેરીના રસની ... ૧૬૦
„ શીંગડાંના લોટની ... ૧૬૦
„ બટાટાની ... ૧૬૦
પુડા ... ૧૬૧
મેંદાની પુરી ... ૧૬૧
પુરણ પુરી ... ૧૬૨
ચણાની દાળની પુરી ... ૧૬૩
પંચામૃત ... ૧૬૩
„ નંબર બીજો ... ૧૬૪
ઘીવવાના ઘુઘરા ... ૧૬૪
ચોખાની પાપડી ... ૧૬૫
ગમન ગાંઠીઆ ... ૧૬૫
પેંડા ... ૧૬૬
પાંઉ ... ૧૬૬
બદામની પાપડી ... ૧૬૭
બરફી ... ૧૬૭
બદામની રેાટલી ... ૧૬૮
બાસુદી ... ૧૬૮
દુધનાં બીસ્કીટ ... ૧૬૮
ગળ્યાં બીસ્કીટ ... ૧૬૯
બીરંજ ... ૧૬૯
ચતુરંગી બીરંજ ... ૧૭૦
ફુલવડી ... ૧૭૩
ફેણીઆં ... ૧૭૩
ફાફડા ... ૧૭૩
ફરસી પુરી ... ૧૭૪
મથુરાંના પેંડા ... ૧૭૪
સુકા પેંડા ... ૧૭૫
મીઠા ભાખર ... ૧૭૫
ખારા મોળા ભાખર ... ૧૭૫
બીરંજ ત્રીજા નંબરનો ... ૧૭૬
ઠોર ... ૧૭૭
માલપુડા ... ૧૭૭
„ બીજી રીતના ... ૧૭૭
આરમીનીયન મીઠાઈ ... ૧૭૮
મેહેસુર ... ૧૭૮
„ માવાનો ... ૧૭૯
„ બદામનો ... ૧૮૦

દહીંવડાં ... ૧૪૯
દહીથરાં ... ૧૫૦
દુધ પદુવા ... ૧૫૦
દુધપાક ... ૧૫૧
,, બીજી રીતનો અને રીતીઓ ૧૫૧
દુધ રેાટલી ... ૧૫૨
દુધીનેા દુબ્બેા ... ૧૫૨
દપ્પલીસ્ ... ૧૫૩
ઘુઘી ... ૧૫૩
નાન ... ૧૫૪
નાનખટાઇ ... ૧૫૪
પરેઠા ... ૧૫૫
પીસ્તાની પાપડી ... ૧૫૬
દુધનાં પરૂ ... ૧૫૭
પુરણીઆ ૧૫૭–૧૫૮
કેળાંની પુરી ... ૧૫૯
ખારી પુરી ... ૧૫૯
પુરી ચણાના આટાની... ૧૫૯
,, દહીંની ... ૧૫૯
,, દબ્બા અથવા મોટી. ૧૬૦
,, કેરીના રસની ... ૧૬૦
,, શીંગડાંના લેાટની ... ૧૬૦
,, બટાટાની ... ૧૬૦
પુડા ... ૧૬૧
મેંદાની પુરી ... ૧૬૧
ધ્રુવરા પુરી ... ૧૬૨
ચણાની દાળની પુરી ... ૧૬૩
પંચામૃત ... ૧૬૩
,, નંબર બીજો ... ૧૬૪
હીલવાના ધ્રુપરા ... ૧૬૪
ચેાખાની પાપડી ... ૧૬૫
ગજન ગાંઠીઆ ... ૧૬૫
પેંડા ... ૧૬૬
પાંઝી ... ૧૬૬
બદામની પાપડી ... ૧૬૭
બરફી ... ૧૬૭
બદામની રેાટલી ... ૧૬૮
બાસુદી ... ૧૬૮
દુધનાં બીસ્કીટ ... ૧૬૮
ગળ્યાં બીસ્કીટ ... ૧૬૯
બીરંજ ... ૧૬૯
ચતુરંગી બીરંજ ... ૧૭૦
ફુલવડી ... ૧૭૩
ફદીઆં ... ૧૭૩
ફાફડા ... ૧૭૩
ફરશી પુરી ... ૧૭૪
મથુરાંના પેંડા ... ૧૭૪
સુકા પેંડા ... ૧૭૫
મીઠા બાખર ... ૧૭૫
ખારા મેાળા બાખર ... ૧૭૫
બીરંજ ત્રીજા નંબરનેા ... ૧૭૬
ઠેાર ... ૧૭૭
માલપુડા ... ૧૭૭
,, બીજી રીતના ... ૧૭૭
આરમીનીપન મીઠાઈ ... ૧૭૮
મેહેસુર ... ૧૭૮
,, માવાનેા ... ૧૭૯
,, બદામનેા ... ૧૮૦

વઘારેલાં મરચાં ... ૨૧૨
મરચાંનાં વડાં ... ૨૧૨
" નું ભરેલું ... ૨૧૩
ભાજાં ... ૨૧૩
ભાજી ... ૨૧૪
સારા ... ૨૧૪
મેથકુટ ... ૨૧૫
રાયવરાળી મેથક ... ૨૧૬
ચોખાના લાડુ ... ૨૧૬
લાપશી ... ૨૧૭
કેરડાંનું કરવાની રીત. ૨૧૭
કરકર વડી ... ૨૧૮
અથાણું બનાવવાની રીત. ૨૧૯
ગુજરાતી લાડુ ... ૨૧૯
કેળાની વડાં ... ૨૨૦
રગડારા કરવાની રીત... ૨૨૦
મગદળનો લાડુ ... ૨૨૦
શીખંડના કેટલી વસ્તુઓ. ૨૨૧
ગુલકંદ, મરબા, રસાળું, કઢી
એ દગવાની રીત ... ૨૨૨
સાદો ભાત બનાવવાની રીત ૨૨૩
વઘારેલો ભાત ... ૨૨૪
દહીંવાળો ભાત ... ૨૨૫
લીંબુના રસ મિશ્રિત ભાતને
બનાવવાની ... ૨૨૬
વંતાકનો ભાત ... ૨૨૬
બટાકાં, ધીલોડાં, તુરીઆં કે
પરવરનો ભાત ... ૨૨૭
ચોખા ભાત ... ૨૨૮
બદામનો ભાત ... ૨૨૮
ચાસણીનો મીઠો ભાત... ૨૨૮
સાકરીઆં મીઠો ભાત... ૨૨૯
દુધ સાથેનો મીઠો ભાત ૨૨૯
કેરીઓના રસ સાથેનો ભાત. ૨૩૦
મીઠો કેસરી ભાત ... ૨૩૧
અનનાસનો ભાત ... ૨૩૩
મસાલાનો ભાત ... ૨૩૪
ગુજરાતી ખીચડી ... ૨૩૫
તુવેરની દાળની ખીચડી. ૨૩૬
" ફોતરાંની ખીચડી... ૨૩૭
મગની દાળની ખીચડી. ૨૩૭
મગની દાળની ખીચડી. ૨૩૮
બાજરીની ખીચડી ... ૨૩૯
મકાઈ, જવ વિગેરેની ખીચડી ૨૩૯
વઘારેલી ખીચડી ... ૨૩૯
પાલખના ટોપરાની ખીચડી ૨૪૦
મનપસંદ ખીચડી ... ૨૪૧
મહમદ બાદશાહી ખીચડી. ૨૪૧
મેવા ખીચડી ... ૨૪૨
૭ જાતની દાળની ખીચડી. ૨૪૨
ચાસણીવાળી ખીચડી ... ૨૪૩
કેસરીઆ ખીચડી ... ૨૪૩

પ્રકરણ ૮ મું. મુરબ્બા, શરબત, આઈસક્રીમ, ચાહ, કાફી બનાવવા વિષે.

આમળાંનો મુરબ્બો ... ૨૪૫

આમળાપાક નં. ૧ લો...	૨૬૯	અંજીર પાક ...	૨૭૮
" નં. બીજો...	૨૭૦	આમળાપાક ...	૨૭૯
પેઠાપાક ...	૨૭૦	મહાકામેશ્વર પાક ...	૨૭૯
મેથીપાક ...	૨૭૧	ચાકુડી ...	૨૮૦
" નં. બીજો ...	૨૭૨	અહર્નિશ મુખ ચૂર્ણ ...	૨૮૨
સુંદર ભાજીઓ ...	૨૭૨	સુદર્શન ચૂર્ણ ...	૨૮૩
સાલમપાક ...	૨૭૨	હિંગાષ્ટક ચૂર્ણ ...	૨૮૩
લસણપાક ...	૨૭૩	રાજવદમ ચૂર્ણ ...	૨૮૩
મેથીપાક ...	૨૭૪	મહાખાંડવ ચૂર્ણ ...	૨૮૪
આટીમોપાક ...	૨૭૪	ભગુદિહાર ચૂર્ણ ...	૨૮૪
સૌભાગ્ય સુંઠીપાક ...	૨૭૫	નારાયણ ચૂર્ણ ...	૨૮૪
હરડે પાક ...	૨૭૬	જુદી જુદી ચીજો ખાવાથી	
બીજો લસણ પાક ...	૨૭૭	થયેલા અજીર્ણના ઉપાય	
સુરણ પાક ...	૨૭૮	ઉપર ઉપાયો ...	૨૮૫

(પ્રત્યેક સ્ત્રી પુરૂષે મનન કરવા યોગ્ય ગૃહસંસારની શિખામણોનો અપૂર્વ ગ્રંથ.)

નવ-દંપતીને શિખામણ.

પૃષ્ઠ ૩૦૦, ઉંચા ગ્લેઝ કાગળ, સોનેરી પાકું પૂંઠું.
મૂલ્ય રૂ. ૨) વી. પી. પોસ્ટેજ ૬ આના વધારે.

હાલના સમયમાં જુવાન સ્ત્રી પુરૂષો ગૃહસ્થાશ્રમમાં વિચરતાં આહાર-વિહારાદિના નિયમોથી બહુધા અજ્ઞાન રહેવાથી અનેક રીતે દુઃખી થઇ પડે છે. અજ્ઞાન, વહેમ, ખરાબ સોબત, કુટેવો, વિહારનો અતિયોગ, સ્ત્રીઓની આરોગ્ય સંબંધી અણસમજ, વાંઝીયાપણું, જુવાન વયમાં થતાં અનેક ભયંકર તથા ગુપ્ત દર્દો, ગર્ભસંચાર, પ્રસવ અને બાળકની માવજત સંબંધી અજ્ઞાન ઇત્યાદિ કારણોને લીધે અનેક નવ-દંપતીઓનો ગૃહસ્થાશ્રમ જીવતાં નરકવાસ ભોગવવા જેવો દુઃખજનક જણાઇ આવે છે. નવ-દંપતીઓ પોતાના ગૃહસ્થાશ્રમના પ્રારંભથીજ જો કેટલીક ઉપયોગી શિખામણો મેળવી લે તો તેઓનો સંસાર સુખમાં વ્યતીત થાય. આવી સર્વ પ્રકારની શિખામણો આ પુસ્તકમાં બે સ્ત્રીઓના સંવાદરૂપે સરળ ભાષામાં સમાવેલ છે. તેમાં યુવાવસ્થા, સ્ત્રીસમાગમ, સ્તન, ઋતુની શરૂઆત, લગ્ન, વીર્ય અને આર્તવ ગર્ભસંચાર, ગર્ભધારણના લક્ષણો, ક્યા ઉપાયોથી સંતાન સુંદર થાય? વંશ વધારવાના ઉપાયો વગેરે અતિ ઉપયોગી ૪૫ પ્રકરણો છે. આ પુસ્તકની પહેલી આવૃત્તિ એકજ વર્ષમાં ખલાસ થઇ જવાથી બીજી આવૃત્તિ કઢાડવાની જરૂર પડી હાલ ત્રીજી આવૃત્તિ ચાલે છે. એ જ તેની ઉપયોગિતાનું સૂચન કરે છે. કીં. રૂ. ૨)

મળવાનું સ્થળ-મહાદેવ રામચંદ્ર જાગુષ્ટે.
ત્રણ દરવાજા-અમદાવાદ.

" ખોરાક તરીકે વપરાતા તમામ જાતનાં પદાર્થો સહેલાઇથી બનાવતાં શીખવાનું સાધન.

શાક, પાક, પકવાનશાસ્ત્ર.

પ્રકરણ ૧ લું.

જુદી જુદી જાતના ગરમ અને સાદા મસાલા તૈયાર કરવા વિષે.

૧. પારસી રીતનો શાકનો મસાલો.

ધાણા શેર ૨, જીરૂ શેર ૦॥, રાઈ અધોળ, મેથી અધોળ, તમાલપત્ર તોલો ૧, લવીંગ તોલો ૧, મરી તોલા ૭, બાદીઆન નવટાંક, સુકાં મરચાં અધોળ, ખસખસ અધોળ, તજ તોલો ૧. એ પૈકી તજ, લવીંગ, મરી એ શીવાયની તમામ ચીજને તેલમાં તળીને દળી નાંખવી. પછી તજ, લવીંગ, મરીને વાટી મેળવી લેવાં. આ મસાલાને ખપ જેટલો શાકમાં વાપરવો.

૨. શાકનો સાદો મસાલો.

લાલ મરચાં ૨ શેર, ધાણા ૨ શેર, તલ ૧ શેર, શાહજીરૂ ૧ તોલો, હળદર ૫ તોલા, પુરવી દાણા ૪ તોલા, જીરૂ ૫ તોલા, તમાલપત્ર ૪ તોલા, મીઠું શેર ૦।, દગડફુલ ૨ તોલા, મસાલી જાવંત્રી ૪ તોલા, ખોપરૂ ૧ શેર, લવીંગ ૫ તોલા, તજ ૪ તોલા, મરી ૪ તોલા, હીંગ ૧

તેલમાં જરા લાલ થાય ત્યાં સુધી તળવી, પછી તળને પણ તે મુજબ તળવા, તેપણ જરા લાલ થાય એટલે મરચાં ખાંડેલાં નાંખી નીચે ઉતારી હલાવી ખપ મુજબ મીઠું નાંખી છાશ, દહીં તથા અમરસ, ભાત સાથે ખાવામાં સારો લાગે છે.

૬. મેથીનો મશાલો (કેરીઓ સાથે ખાવાનો.)

મેથી શેર ૦॥, હીંગ ૨ રૂપીઆભાર, મરચાં અરધોશેર, હળધર ૨ રૂપીઆભાર, મીઠું ખપ જેટલું લેઈ પ્રથમ મેથી જરા તેલમાં તળી જરા આખીપાખી ભાંગી કરી, એ તથા મરચાંનો ભૂકો એક કરી અંદર જરા હીંગનો વઘાર કરી માંહે હળધર તથા મીઠું નાંખી વાપરવો, આજ રીતે અથાણામાં ભરવાનો મશાલો માપ પ્રમાણે કરવો. અમસ્તો પણ ખાવામાં સારો લાગે છે. કાચી કેરીના કે ગુંદાના કચુંબરમાં પણ નંખાય છે.

૭. શાકનો મશાલો નંબર ૪.

ધાણા તોલે. ૧, લાલ મરચાં તોલો ૦॥, જીરૂં તોલો ૧, હીંગ વાલ ૨, મરી તોલો ૧, હળદર તોલો ૧ એ પ્રમાણે છ ચીજો લઈને તેમાંથી ધાણા, જીરૂં એ બે એક વાસણમાં તેલ નાખી તેમા જરાક શેકવા, ને બાકી રહેલી ચાર ચીજોને સાથ ધરી તાપે તપાવીને એ સર્વે એકઠી કરી બારિક ખાંડવી. એટલે મશાલો તૈયાર થશે. તેને લાકડાના અગર કાચના. ડબાના અગર મજબૂત બુચવાળી બાટલીમાં ભરવો ને શાક બાજન. નાખવે. ઉપનો સુમારે નાંખવો.

૮. શાકનો મશાલો નંબર ૫.

લવીંગ તોલો ૧, શાહજીરૂં તોલો ૧, જીરૂં તોલો ૧

પરંતુ આ મસાલો અઠવાડીયા કરતાં વધુ વખત રહેતો નથી.

૧૨. શાકનો મસાલો નંબર. ૬

કાળાં મરી તોલો ૧, જીરૂ તોલો ાા, લાલ મરચાં નંગ ૨, હળદર તોલો ાા, મેથી તોલો ાા, મીઠા લીંબડાનાં પાન નંગ ૧૦, આ ચીજો સુકી તેલમાં તળીને છડી ખાંડવી, પછી બરણી અગર લાકડાના ડાબડામાં ભરવી, આ મસાલો ખપ જેટલો શાક, દાળમાં નાંખવો.

૧૩. શાકનો મસાલો નંબર. ૭

સુકી હળદર તોલા ૨, જીરૂ તોલો ૧, મેથી તોલો ૧, મરી તોલો ૬, ધાણા તોલો ૧, લાલ મરચાં નંગ ૨, એ પ્રમાણે છ ચીજો પૈકી મેથી તથા હળદર એ બે ચીજોને ઘીમાં શેકીને લાલ કરવી, ને બીજી રહેલી રકમો તથા મીઠા લીંબડાનાં પાન એ સરવે થઈ બે તડકે સુકવી જરાક શેકીને બારિક ખાંડી દળીને એ સરવે મસાલો મેળવીને ભરી રાખવો, ખપ જોગ શાક, દાળ, ભાજીમાં નાંખવો.

૧૪. શાક, ભાજીમાં લોટ મેળવવાના મસાલા.

લોટ મસાલો નંબર. ૧

જે જે જાતનો લોટ મેળવવો હોય, તે તે ચીજને ચોખ્ખા પાણીમાં એક રાત પલાળી રાખવી ને બીજે દિવસે ટોપી કરી સુકવીને દળવી, એટલે તુવેરની દાળ, ચણાની દાળ, અડદની દાળ, અને ચોખ્ખા એક રાત પલાળીને બીજે દિવસ સુકવી દળવાં, એ ચારે ચીજનો સરખા વજને લોટ લેઇ એકઠો કરવો, પછી તેને એક મજબૂત ઢાંકણાવાળા વાસણમાં નાંખી રાખી મુકવું. ઉપયોગમાં લેવા માટે પંદર દિવસથી વધુ દહાડા માટેનો કરવો નહી. નહિતો બગડી

સરખા વજને લેઈ કુટી કપડેથી ચાળી ઉપયોગમાં લેવો. આ મસાલો દાળ, શાક વિગેરેમાં નાંખવાથી તે સ્વાદિષ્ટ થાય છે, એટલુંજ નહિ, પરંતુ એ મસાલામાં અગ્નિ દીપન કરી ભૂખ લગાડી અજીર્ણ ટાળવાનો પણ ગુણ સમાએલો છે.

સાદો મસાલો—હળદર, લાલ મરચાં, વરીયાળી ધાણા, તમાલપત્ર, તજ એ ચીજો સરખા વજને લેઈ ખાંડી કપડેથી ચાળી ઉપયોગમાં લેવો.

હિન્દુસ્તાની રીતનાં આંબોળીઆં (આમચુર)—જ્યારે કેરીઓમાં ગોટલી ઉત્પન્ન થાય એવડી મોટી થાય ત્યારે ઉતારી લાવી છોલી દરેક કેરીની આઠ બેઠ ફાડે કરી તડકામાં સુકવવી, જ્યારે બરાબર સૂકાઈ જાય ત્યારે પાણીથી ધોઇ નાંખવી, બાદ હીંગને પાણીમાં ઓગાળી કેરીઓની ફાડે ઉપર છાંટી તડકે સૂકવવી, અને બીજા દિવસે મીઠાનું પાણી છાંટી તડકે સૂકવવી. બરાબર સૂકાયાબાદ ખાંડી કપડછાણ કરી મેથી, જીરૂ, હીંગ, ધાણા, તજ, હળદર, મરચાં, રાઇ, એ ચીજોને કુટી કપડેથી ચાળેલું ચૂર્ણ અને સરસીયું તેલ એકઠું મેળવી તેમાં કેરીઓના ચૂર્ણને રગદોળી એક માટીના રીઢા વાસણમાં ભરી ઉપર તે કટકાઓ ડૂબી જાય તેટલું સરસીયું તેલ નાંખી વાસણનું મ્હોડું બાંધી બે મહીના રાખી મૂકવું, ત્યારબાદ દાળ, શાક વિગેરે જે ચીજમાં તે આમચુર નાંખવા હોય તેમાં નાંખે તો અત્યંત સ્વાદિષ્ટ બને છે.

પારસી રીતનો મસાલો—હળદર તોલા ૫, ધાણા તોલા ૧૫, સુંઠ તોલો ૧, તજ તોલો ૧, લાલ મરચાં તોલા બે, કાળાં મરીયાં તોલો ૧, લવિંગ તથા જાવંત્રિ એ દરેક બે બે આની ભાર, ચણકબાબ તોલો ૦, જાયફળ

તોલો ૧।, નવીઆગી તોલા ચાર, આ ચીજોને બારીક ખાંડી કપડેથી ચાળી ઉપયોગમાં લેવું.

બીજી રીત—ધાણા તોલા ૧૦, ધાણા તોલા ૧૦, કાળાં મરીઆં તોલા ૧૦, મેથી તોલા ૭।, સુંઠ તોલા ૫, જીરૂં તોલા ૩।, પીંપળી તોલા ૨।, લાલ મરચાં તોલો ૧।, ઈલાયચી તોલો ૧।. એ પ્રમાણે ચીજો લેઈ ખાંડી ચાળીને ઉપયોગમાં લેવી.

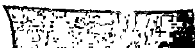
ભાતનો મસાલો—જીરૂં તોલો ૦।।, લવિંગ તોલો ૦।।, બાદીઆણ તોલો ૦।, એ પ્રમાણે ચીજો મેળવીને આશરે આઠ શેર ભાત રાંધવાનો હોય તેમાં એ મસાલો નાંખવો.

પ્રકરણ ૨ જું.

જુદી જુદી જાતની ચટણીઓ, કચુંબરો બનાવવાની રીત.

સુચના—ચટણી અનેક જાતની બને છે, તેમાં મુખ્યત્વે કરીને નીચેની ચીજોની ચટણીયો સારી સ્વાદીષ્ટ થાય છે. કોથમીર, (લીલાધાણા) ખારેક, મીઠો લીમડો, અડદની દાળ, ફુદીનો, ખજુર, કોઠાં, કોકમ, આંબલી, અજમો, શેરના પાન, કાચી કેરી, રીંગણ, દેળાં, દ્રાક્ષ, આંબળાં, આદુ, દાડમ, કરમદાં, ચણાની દાળ, ખોપરૂં, તલ, જીરૂં, લસણ વગેરે ચીજોની ઉત્તમ ચટણીયો બને છે.

ઉપર લખેલી તમામ ચીજોમાંથી જે ચીજની ચટણી કરવી હોય તે ચીજ લાવીને સુધારી ઝીણી કરવી અથવા

કાંદાની ચટણી.

પાશેર સફેદ કાંદા લાવીને છોલીને બારિક છીણી એક કડાઈમાં પાશેર તેલ પુરી તળી કાઢવા, લાલ થાય એટલે ઠંડા પડવા દેઇ એક કપડામાં કાંદાના ગરને નાંખી તેલ નીચોવી કાઢવું. પછી લાલ મરચાં તોલો ાા ખુબ બારિક વાટીને તળેલા કાંદાના ગરમાં મેળવવાં, પછી તેમાં ખારેક તોલો ાા અને મીઠુ તોલો ા ખાંડી ભૂકો કરી તમામ એકત્ર કરી લેવું અને એક વાસણમાં ભરી લેઇ ખાવાના ઉપયોગમાં લેવાથી ઘણીજ સ્વાદીષ્ટ ચટણી જણાશે.

થોરના પાનની ચટણી.

સારાં કુંણાં થોરનાં પાન શેર ા, લાવીને દેવતામાં ભારી કાહાડવાં. પછી તેને નિચોવી પાણી કાહાડી નાંખી પછી આદુ, લીલાં મરચાં, જીરૂ, લસણ મીઠું એ સર્વ એકઠું કરીને બારિક વાટવાં. એ ચટણી ખાવાથી જઠરાગ્ની પ્રદિપ્ત થાય છે, તથા ઝાડો સાફ લાવી વાયુ, સુંઠ, ગોળો એનો નાશ કરે છે.

અડદની દાળની ચટણી.

પ્રથમ અડદની દાળ તોલા ૨, મીઠા લીંબડાનાં પાન ૫, સુકાં મરચાં ૩ ત્રણ એ ચીજોને જુદી જુદી ઘીમાં શેકી, પથ્થર ઉપર બારિક વાટવાં, તેમાં આદુ તોલો ા તથા મીઠુ તોલો ાા મેળવી એક રસ ઘુંટીને ચટણી બનાવવી, પછી તેમાં લીંબુનો રસ અથવા આંબલીનો તાજો ગર્ભ મેળવી ખાવાના કામમાં લેવી.

આંબલીની ચટણી.

આદુ, લસણ, સુકાં મરચાં, દરેક પાશેર પ્રમાણે લેવાં

તથા તજ તોલા ૨ લેઇ સરકામાં ઝીણું લસોટવું (વાટવું). પછી વાળ્યે આંબલી શેર ૪ અને દ્રાક્ષ શેર ૦॥ ને નરમ સરકા વડે પીઇ નાંખવાં પછી જલદ સરકો ૩ બાટલી લેઈ તેમાં ખાંડ શેર ૪, પીગાળી ગાળી લેઇ તેમાં બધુ એકઠું કલાઈ વાળી તપેલીમાં ધીમે તાપે ચુલા-પર સુદી હલાવ્યા કરવું. ચટણી જ્યારે ઘટ થાય એટલે ઉતારવી, ઠંડી થાય એટલે પોહોળા મ્હોને બાટલીમાં ભરી મજબુત બુચ મારી રાખી મુકવી. તેમાં એટલી સંભાળ રાખવી કે બાહારની હવા અંદર દાખલ થાય નહી, તેમ કાળજીપૂર્વક રાખ્યાથી લાંબો વખત રહ્યા છતાં બગડવા પામતી નથી.

આંબળાંની ચટણી.

સારા ઝાડ ઉપર પાકેલાં આંબળાં શેર ૧॥ લાવી તેમને પોઇ કોરાં કરી જરા છુંદીને ખોખરાં કરી માંહેથી ઠળીયા કહાડી નાંખી, પથ્થરા ઉપર લસોટવાં. પછી નરમ ગોળ શેર ૧॥, કચરો કહાડી નાંખેલું આદુ તોલો ૧, મરચાં તોલા ૨, મીઠું તોલા ૨ બારિક વાટી કલાઈ-વાળી તપેલીમાં તમામ ભરવું. પછી તેને ચુલા ઉપર સુદી ધીમા તાપથી ઘટ થાય ત્યાં સુધી ચમચાથી હલાવ હલાવ કરી પકાવવું. આ ચટણીને બહુ કઠણ નહી થવા દેતાં ઘટ થાય એટલે ઉતારી પોહોળા મ્હોની બરણીમાં ભરી લેવી.

દ્રાક્ષની ચટણી.

હલકા સરકામાં જરદાળુ ઠળ કાઢેલા શેર ૧, તથા ઠળ કહાડેલી દ્રાક્ષ શેર ૦॥ પોઈ નાંખી પછી રાઈ શેર ૦॥, ખાંડશેર ૦॥, આદુ શેર ૦॥, લસણ શેર ૦॥, મીઠું શેર

oા બદામની મીજ શેર oાા, વિલાયતી સરકો જલદ ૧
બાટલી. એ પ્રમાણે દરેક ચીજ લેઇ તેમાંથી ખાંડી બારિ
કરવા જેવી હોય તે કરી તમામ ચીજ એકત્ર કરી એ
પહોળા મ્હોની બરણીમાં ભરવી, બરણીનુ મ્હો દીવસે ઉઘાડુ
રાખી મ્હો ઉપર ઝીણું કપડુ બાંધી એક મહીના સુધી
તડકે સુકવી, અને બરણી રોજ હલાવતા રહેવી.

કેરીની ચટણી.

કાચી કેરીને ઝીણી છોલી નાંખીને કડકા કરેલા નવ
ટાંક, આંમલી અધેાળ, મીઠુ તોલો ૧, દ્રાક્ષ નવટાંક, આ
દુ અધેાળ, લસણ તોલો ૧, જલદ સરકો o૧ બાટલી એ
પ્રમાણે ચીજો પૈકીની વાટવા જેવી ચીજ બારિક વાટી ખુબ
લસોટી સઘળાંને મેળવી માંહે સરકો ઉમેરવો, પછી એ
બાટલીમાં ભરી તેનું મ્હોં બંધ કરી લાખનું સીલ કરી
પંદર દિવસ તડકામાં સુકી રાખવી, પછી ખાવાના કામમાં લેવી.

કેળાંની ચટણી.

એક ચમચો ચણાની દાળ અને મરચાં સુકાં નંગ
૫, જુદાં જુદાં ઘીમાં તળીને ઘણુંજ બારિક વાટવાં. પછી
કાચાં તાજાં કેળાં મોટાં નંગ ૪ ને બાફી કાઢી બધા સા
માન ભેડે ખુબ લસોટવાં, પછી લીંબુનો રસ એક ચમચો
નાંખી એક રસ કરી ચટણી ખાવાના કામમાં લેવી.

કોથમીર (લીલાધાણા)ની ચટણી.

કોથમીરનાં પાંદડાંની જુડી નંગ ૬ લેઈ તેને સાફ ક
રી તેમાં કોકમ અથવા આંબલી તોલો ૧, લીલાં મરચ
નંગ ૫, આદુ તોલો oાા, ખાંડ ચમચી એક, લીલુ વા સુકુ
ટોપરૂ તોલો ૧, શેકેલા ફોતરાં વગરના ચણા તોલો ૧

મીઠું જોઇએ તેટલું, જીરૂ તોલો ૦ા, એ સઘળાં વાનાં એક પથ્થર ઉપર ઝીણાં લસોટી મેળવી લેવાથી ખાવા જેવી સ્વાદિષ્ટ ચટણી થાય છે.

ફુદીનાની ચટણી.

ફુદીનાના પાંદડાંની ઝુડી એક, આદુ એક તોલો, લીલાં મરચાં પંદર, લસણ તોલો ૧, મીઠું અને લીંબુનો રસ ખપ મુજબ, એ પ્રમાણે કુલ ચીજને બારિક વાટી એક રસ કરી નાંખી તેમાં લીંબુનો રસ મેળવી ખાવાના ઉ-પયોગમાં લેવી.

મસાલાના ભાત જોડે ખાવાની ચટણી.

આદુ ત્રણ રૂપીઆભાર, શેકેલા ઊંચાં વગરના ચણા ત્રણ રૂપીઆભાર, ફુદીનાનાં પાંદડાં ૧ા રૂપીઆ ભાર ખો-પરૂ સાત રૂપીઆ ભાર, ખસખસ છ રૂપીઆભાર, ધાણા બે રૂપીઆ ભાર, એ વસ્તુઓ જુદી જુદી વાટી ને પછી એકઠી કરવી. તેમાં કુંમળી ૪ રૂપીઆભાર, મરચાં ઝીણાં સમારેલાં નંગ ૪ મેળવવાં. પછી દહીં મીઠું શેર ૦ા તથા મીઠું ૨ રૂપીઆભાર મેળવી એકઠું કરી લીંબુનો રસ (૧૦ નંગનો) નિચોઈ એકત્ર કરી લેવું. આ ચટણી મસાલાના ભાત જોડે ખાવી.

ચટણી બીજી રીતની.

ફુદીનાનાં પાંદડાં ૩ તોલા, ખોપરૂં ૪ તોલા લસણ ૩ માસા મીઠું ૨ તોલા, ખસખસ ૩ તોલા, આદુ ૩ માસા લીલાં મરચાં નંગ ૧૮, લીંબુ નંગ ૬, ઉપરની વસ્તુઓને જુદી જુદી વાટી એકત્ર કરવી, પછી તેમાં લીંબુનો રસ નીચોવી ખાવામાં લેવી.

ના લેઇ એમાં પાશેર સરકો નાંખી વાટીને જુદુ રાખવું. પછી એક બરણીમાં ૭ શેર સરકો નાંખી ઉપર લખેલો બધો મસાલો લગાડી (મેળવી) બરણીમાં ભરવી, તેના ઉપર મીઠું શેર ૦।।, ખાંડ શેર ૧, તથા દ્રાક્ષ લાલ શેર ૧, મરચાં ખાંડેલાં શેર ૧; એ બધું નાંખીને બરણીમાં હલાવીને એક રસ મેળવી દેવું. અને પછી તે બરણીનુ મ્હોં બંધ કરી મુકી રાખવી.

ફુદીનાની ઈંગ્રેજી રીતની ચટણી.

ફુદીનો શેર ૨, આદુ શેર ૦।।, લસણ શેર ૦। એમને બારિક વાટી બાજુ ઉપર રાખવાં પછી એમાં ખાંડ શેર ૧, બીઆં કાહાડી નાંખેલી દ્રાક્ષ મોટી શેર ૧, મીઠુ શેર ૦।, મરચાં શેર ૦। વાટીને એ બધાંને મેળવી દેવાં. બાદ આંબલી શેર ૧, ને સરકા શેર ૧ માં ખુબ ચોળી ને તેનો જાડો રસ કહાડી લેઈ કુચા ફેંકી દેવા. પછી તે રસ ચટણીમાં મેળવી એ બધુ એક બરણીમાં ભરી દેવું, તથા મ્હો ઉપર થોડો સરકો રેડવો, બરણીનુ મ્હો બંધ કરી વીસ દીવસ તડકામાં મુકી રાખવી પછી ખાવાના કામમાં લેવી.

તલની ચટણી.

નવટાંક તલને શેકીને બરોબર સાફ કરી મરચાં નવટાંક, લસણ ૧ તોલો વાટીને તેમાં મીઠું ખપ જેટલુ નાંખી ખાવાના કામમાં લેવી.

ખોપરાના છીંનની ચટણી.

ચણાની શેકેલી દાળ નવટાંક તથા ખોપરાની છીંન કાછલી ૨ ની, ઘી એક અધોળમાં શેકી લાલ કરવાં, પછી તેમાં સુકાં મરચાંનો ભુકો નવટાંક તથા મીઠું ખપ જેટલું મેળવીને ખાવામાં લેવી.

ઓ ઉભરાતાં ત્યારે આખું ગાળી કરે ત્યારે ઉતારી ગર
ળ તેમાં જાયફળ, આમળાં, કેરી; દીંમ, છડે, મરચાં,
ર્ડ, લસણ, ગોળ, મીઠું, રાઈ, જીરૂં, આમલી, વગેરે
અરક, વગેરે લેઈ ખાંડી ચુરણ કરી અથાણામાં જોઈતા મા
રે. ઉનાળી પરંતુ સમ તો પ્રથમ રેડ એક ઘીમાં
લેવે. એ મુજબ કર્યા બાદ એક મહીના પછી ને
ઉપયોગમાં લેવે.

લીંબુના રસનો સરકો—સારાં પાકેલાં લીંબુ લે
રસ કાઢી એક બરણીમાં ભરી મરોડું બંધ કરી બે મ
ના તડકે રાખી મૂકી પછી ગળી લેઈ ઉપયોગમાં લેવો.

જાંબુનો સરકો ખુબ પાકેલાં જાંબુને દાબી
સ્વચ્છ કરીયા કાઢી નાંખી ગરને નીચોવતા જે રસ નિક
તે કપડાથી ગળી લેઈ એક બરણીમાં ભરી મરોડું બાં
કરી ચાર મહીના તડકે રાખી મૂકી પછી ઉપયોગમાં લેવે

જુદી જુદી જાતના કચુંબર બનાવવાની વીગત

કાંદાનો કચુંબર.

બારિક એવ જેવા કાતરેલા કાંદાના રેસા (ચીરીઓ
શેર ૧, કાશ્મીર જુની ૨ નાં પાંદડા, આદુ તોલે. ૦
લીલાં મરચા તોલા ૨, લસણ તોલો ૦।, મીઠું તોલા ૨
સરકો અગર લીંબુનો રસ ખપ પુરતો લેઈ પ્રથમ કાંદાને
મીઠું નાખીને ખુબ ચોળવા, અને તેના બીજે મસાલો
ઝીણા વાટીને અંદર મેળવી દેવા. ખાતી વખતે બ
વસ્તુ ઉપર તેટલો સરકો અથવા લીંબુનો રસ નાંખવો.

પપૈયાનું કચુંબર.

કાચાં પપૈયા નંગ ૨ ની છોલેલી કાતરીયો, કાકડી શેર ૦। ની કાતરીઓ, ભીંડા શેર ૦। ની કાતરીઓ, ટીંડોળા શેર ૦।, ની ઉભી ઝીણી કાતરીયો લઇ પછી નવટાંક તેલ એક તપેલામાં નાંખી ચુલે મુકી તેલ કકડે એટલે રાઇ તથા મરચાં તથા થોડીક હીંગનો વઘાર દઇ કાકડી પપૈયાં, ભીંડા, ગીલોડાં તથા આદુ અધોળ, હળદર લીલી અધોળ, લીલાં મરચાં અધોળ એ દરેકની ઝીણી કાતરીયો ભેગી કરી વધારવી તેમાં જોઇએ તેટલું મીઠું નાંખી ધીમે તાપે રાખવું. જરા વળકે વળે એટલે ઉતારી તેની અંદર થોડી કોથમીર છુંદી ઉપર લીંબુનો રસ નાંખી ખાવામાં લેવું.

કેરી તથા રાયણનો કચુંબર.

સારી કેરી શેર એક તથા રાયણ શેર ૦॥ લેઇ કેરી છોલી તેની છીંણ કરવી પછી રાયણને પાણીમાં પલાળી તેના ઠળીયા કાહાડી નાંખી પછી એક કલાઈવાળી તપેલીમાં આશરે એક રૂપિયા ભાર તેલ નાંખી ચુલા ઉપર મુકવી, તેલ કકડવા આવે એટલે અંદર જરા હીંગ, રાઈ તથા મેથી અને મરચાં આખાનો વઘાર કરી અંદર પેલો કેરીનો છુંદો નાંખવો, તથા તેમાં ગોળ શેર ૦।. જરા હળદર તથા જોઇતું મીઠુ નાંખી ગોળ પીગળી જાય અને એકરસ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડુ થએથી ખાવા જેવો થશે. આવીજ રીતે કેરી ડુંગળી અને રાયણનો કચુંબર થાય છે.

ગાજરનો કચુંબર.

ગાજર સારાં મોટાં લઈ તેમાંની વચલી જાડી નસ

કરાવી નાંખી તેની છીલ્લુ કરવી, પછી એક તપેલીમાં જરા તેલ નાંખી ચુલે મુકવું. તેલ ગરમ થાય એટલે અંદર જરા હીંગ તથા રાઈ તથા મરચાં નાંખી વઘાર કરવો. વઘાર તૈયાર થાય એટલે અંદર ગાજરનો છુંદો નાંખી પ્રમાણ મીઠું તથા હળદર, ધાણા, જીરૂ નાંખવું. પછી બરોબર ચઢાય એટલે અંદર થોડી આંબલીનો રસ તથા ગોળ નાંખવો, બધું એકરસ થઇ પાણી બળે કે નીચે ઉતારી ટાઢુ થયે તે ઉપયોગમાં લેવું.

મુળાનો કચુંબર

મુળા નંગ ૪ [illegible] લઈ તેને છોલી [illegible] ચાકે કુંણા કેવા તેા ઝીણા સમારવા, પછી તેને [illegible] કરી એક તપેલીમાં થોડું ઘી કે તેલ નાંખી ચુલે ઉપર મુકી અંદર રાઈ, હીંગ, આખા મરચાંનો વઘાર કરી ઓલુ સમારેલા મુળાનો છુંદો નાંખી, [illegible] આદુ, લીલા મરચાં નંગ ૫, કોથમીર જુડી ૨ ઝીણું સમારી તેમાં નાંખવું. તથા ખપ જોઈતું મીઠું નાંખી નીચે ઉતારી લેવું [illegible] રેહવું નહીં, પછી અંદર લીંબુ નંગ ૨ નિચોવી હલાવી એક કરીને ખાવામાં ઉપયોગ કરવું.

મોગરીનું કચુંબર

[illegible]

કાકડીનું કચુંબર.

કાકડી કુમળી એક શેર છોલી છીન કરવી, પછી મીઠું બે રૂપીયા ભાર કુટી કાકડીના છીનમાં નાંખવું આદુ તોલો ૧, મરચાં નંગ ૮ વાટેલાં, કોથમીર જુડી ૨ છુંદેલી, લીલા ખોપરાની છીન અડધા નાળીએરની એ બધુ અંદર નાંખી એક કરી માંહી લીંબુનો રસ નિચોવીને હલાવી એક કરવું. અને તેને ખાવામાં લેવાથી ઘણુંજ સ્વાદીષ્ટ કચુંબર થાય છે.

પ્રકરણ ૩ જું.

જુદી જુદી જાતનાં રાયતાં બનાવવા વિષે.

સુચનઃ—રાયતાં મુખ્ય બે પ્રકારનાં બનાવવામાં આવે છે. તેમાં એક સુકા એટલે કઠીણ પદાર્થનું અને બીજું કાચું એટલે નરમ પદાર્થનું બને છે. કઠીણ પદાર્થનું રાઈતું બાફીને બનાવવામાં આવે છે. અને નરમ પદાર્થનું એમને એમ છીણીને બનાવવામાં આવે છે. રાઇતાં કેટલાંક સાદાં અને કેટલાંક રાઈવાળાં થાય છે. પરંતુ ઘણા ભાગે રાઇ ચડાવવા ઉપરથી રાઈતુ નામ પડેલું છે, માટે રાઇતો અવશ્ય આવવીજ જોઇએ. કોઈને ચરી હોય અને ન બનાવે તે તો જુદી વાત છે.

બટાટાનું રાઇતું.

એક શેર બટાટાને ગરમ પાણીમાં સારી રીતે બાફવા. તે જ્યારે બફાઇ નરમ થાય એટલે ઠંડા પાડી ફોલીને મસળી નાંખવા અને બીલકુલ ગાંઠ નહી રહેવા દેતાં લોંદા

જેવા કરી નાંખવા, પછી તેમાં એક શેર દહીં પાણી નીતારેલું લઇ નાંખવું, અને બન્નેને સારી રીતે મેળવી નાંખવાં, પછી તેમાં બે તોલા ઝીણી વાટેલી રાઇ નાંખી હાથવડે ખુબ ફીણવું પછી તેમાં એક લોખંડી કડછી લેઈ તેમાં બે વાલ હીંગ અને અડધો તોલો તેલ નાંખી ખુબ કકડાવી વઘાર કરવો. તથા જોઇતાં આદુ, કોથમીર અને મરચાંની ભુકી તેમજ મીઠું નાંખી હલાવીને ખાવાના કામમાં લેતાં ઘણું સ્વાદીષ્ટ બને છે.

કાકડીનું રાઇતું.

સારી કુણી અને મીઠી કાકડી લાવી તેને છોલીને અગર એમને એમ તેની છીન કરવી, પછી તેને નિચોવી નાંખી એક શેર કાકરીની છીનમાં અડધો શેર દહીં નિતારેલું નાંખી મેળવી લેવું. પછી બે તોલા રાઇને બારીક વાટી મેળવીને સારી રીતે ફીણવુ. તેમાં ફક્ત ખાતી વેળાએ મીઠું જોઈતું નાંખી પીરસવુ.

કોહોળાનું રાઇતું.

એક શેર રાતું કોહોળુ છોલી તેના મોટા કકડા કરી બાફી કહાડવા, જ્યારે ભાગી જાય તેવા બફાય એટલે નિચે ઉતારી ઠંડા પાડી પાણી વધાનનું હોય તે કહાડી નાંખી મસળીને લોંદા જેવા બનાવવા. તેમાં બશેર નિતારેલું દહીં નાંખી મેળવવુ. પછી તેમાં પણ રાઈ ચડાવવી હોય તો કાકડીમાં કહ્યા પ્રમાણે ચડાવવી. એક કડછીનાં તેલ અડધો તોલો હીંગ બે વાલ સુકાં મરચાંના કકડા નંગ ૫ અને રાઇ તોલા ૦। મૂકી વઘાર કરવો. ખાવા વખતે જોઇતું મીઠું મેળવી પીરસવું.

ખારેકનું રાઇતું.

એક શેર સુવાળી ખારેકને ધોઇ સાફ કરી અંદરથી ઠળ કહાડી નાંખવા પછી તેને અધકચરી ખાંડવી, પછી તેને ચાર શેર નિતારેલા દહીમાં નાંખીને મેળવવી, પછી તેમાં આઠ તોલા રાઈ ઝીણી લસોટીને મેળવવી અને ફીણવી, પછી ખાવા વખતે મીઠું જોઈતું મેળવી પીરસવું.

દ્રાક્ષનું રાઇતું.

કીસમીસ (રાતી દ્રાક્ષ) પાશેર લેઈ પાણીમાં થોડીવાર પલાળી રાખવી, પછી તેને જરાક મસળી કાહાડી એક શેર દહીમાં મેળવવી પછી તેમાં ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે બે તોલા રાઇ ચડાવવી અને ખાવા વખતે મીઠું નાખી ખાવું.

ખોપરાનું રાઇતું.

એક આખા શ્રીફળની કાછલી કાહાડી તેને છીંણીને છુંદો બનાવવો અને તે છુંદો બશેર દહીંમાં મેળવી દેવો. પછી તેમાં આદુ રૂપીયા બે ભાર તથા લીલાં મરચાં દસ એ બન્નેને અધ કચરાં વાટીને તે તથા કોથમીરની જુડી બે સમારી મેળવીને જમતી વેળાએ મીઠું નાંખી પીરસવું,

લીલાં મરચાં, આદુ, કોથમીરનુ રાઇતું.

આદુ અધોળ, લીલાં મરચાં (૨૫), કોથમીરની જુડી નંગ ૩, દહીં શેર સવા લેઇ પ્રથમ આદુ, મરચાંને અધકચરાં વાટી, કોથમીરને ઝીણી સમારી ધોઈ સાફ કરી એ ત્રણે ચીજ દહીમાં મેળવી બધુ એક કરી જમતી વેળા મીઠું નાંખીને ખાવું.

કેળાંનું રાઇતું.

લાલ કેળાં હોય અથવા મોટા ખાસડીયાં હોય તો

નંગ બે અને ઝીણી જાતનાં મુરકી અથવા બીજાં કોઇ તે ચાર નંગ લેઇ તેનેા ભુરેા કરી એક શેર દહીની અંદર મેળવવેા અને તેમાં વળ તેાલા મરીને ઝીણી વાટીને નાંખી દીધવું. પછી તેમાં આદુ અર્ધા તેાલેા, કોથમીર જુડી ૦॥, અને લીલાં મરચાં નંગ ૧૦ વાટી નાંખીને મેળવવું. ખાવા વખતે મીઠું મેળવીને ખાવું.

સુરણનું રાઇતું.

તાજુ સુરણ એક શેર લેઈ છેાટી સાફ કરી બાફી કહાડવું જ્યારે બાફીને લેાંદા જેવું બનાવાય તેવું બને એટલે ઉતારી ઠંડુ પાડી ચેાળી નાંખવું, તેને અધેર મેાળા દહીંમાં નાંખી મેળવવું. પછી તેમાં ચાર તેાલા આશરે વઘારેલી રાઈ મેળવી દીજવું, અને જમતી વખતે જોઇતું મીઠું મેળવી પીરસવું.

સકરીયાંનું રાઇતું.

અડધેા શેર મેાટાં સકરીયાં લેઇ તેને ઉપર પ્રમાણે ધેાઇ સાફ કરી બાફી કાહાડી ઉપરનાં ફેાતરાં કાહાડી નાં-ખીને મસળી ભુકેા બનાવવેા. તે ભુકાને એક શેર દહીંમાં મેળવી ખુબ ફીણીને જમતી વેળા મીઠું ખપ જેટલું નાંખી પીરસવું. આવીજ રીતે અળવીના ગાંઠીવા (પીંડાળુ) નું પણ રાઇતું થાય છે.

મુળાનું રાયતું.

સારા તાજા કુમળા મુળા નંગ ચાર લેઇ તેને ધેાઇ છીણ બનાવવાં, પછી એક શેર દહીંમાં તે છીણ મેળવવી પછી તેમાં જીરૂં વાટીને નાંખવું, જમતી વખતે મીઠું નાં-ખીને ખાવું.

મોગરીનું રાયતું

અડધો શેર મોગરીને ઝીણી સમારી એક શેર દહીંમાં મેળવવી. પછી તેમાં જરાક આદુ, કોથમીર, મરચાં વાટીને મેળવી જમતી વેળા મીઠું ખપ જેટલું નાંખી ખાવું.

મુળાનું રાયતું બીજી રીતનું.

અરધો શેર મુળાની ઝીણી કાતરી કરી દોઢ પાશેર દહીંમાં મેળવવી. તેમાં બે રૂપિયાભાર મીઠું, ચાર રૂપીયાભાર લીલાં મરચાંના કકડા છ માસા બારીક લસોટેલી રાઈ નાંખી બધાને ફીણી એક કરવું

મુળાનું રાયતું ત્રીજી રીતનું.

એક સેર મુળાને ઝીણા સમારી તેમાં પોણો તોલો મીઠું નાંખી સારી પેઠે ચોળી પાણી નિચોવી કાહાડવું. તેમાં દોઢશેર દહીં, પાંચ આની ભાર કોથમીર એટલું નાંખીને મેળવવું. પછી કડછી તપાવી તેમાં અડધા ભાર ઘી નાખી ગરમ થાય એટલે પાવલીભાર અડદની દાળ, પાવલીભાર રાઈ એક સુકુ મરચું તથા બે વાલ હીંગ નાંખી બરોબર વઘાર લાલ થાય એટલે પેલા દહીંવાળા રાઈતામાં વઘાર કરવો.

પપન્નસનું રાયતું.

એક પપન્નસ તાજુ લાવી તેનો અંદરનો ગર કહાડવો, તેમાં જોઇતુ દહીં નાંખી મેળવવું. પછી તેમાં થોડીક ખાંડ નાંખવી. ખાંડ ના નાંખવી હોય તો તે નહી નાંખતાં મીઠું નથા જરા લીલાં મરચાં તથા કોથમીર તથા જરા આદુ ઝીણું સમારીને નાંખવું. આ રાયતું ખાવામાં ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

અગથીના દાંડલાંનું રાઈતું.

અગથીનાં દાંડલાં એક શેર લાવી તેને છેડી આઠ કરી જીણાં સમારી પાણીમાં નાંખી ચુલે ચઢાવી બાફી નાંખવાં. પછી તેમાં એક શેર દહીં, ૭ રૂ. ભાર મીઠું, એક તોલો રાઈનું ચુર્ણ, તથા બાર વાલ લીલાં મરચાંના જીણાં કટકા એટલું નાંખી એકઠું કરવું. પછી એક લોઢાનું કડછીયું તપાવી તેમાં તેલ અને મેથીએક હીંગ, તથા રાઈ નાંખી વઘાર દેવો.

જામફળનું રાઈતું.

જામફળ શેર બે લાવી જીણાં છોલીને સમારવાં, પછી તેમાં એક શેર જેટલું દહીં તથા પચીશ તોલા સાકર, સવા તોલો રાઈ, અને એક ચમચો મીઠું નાંખી હલાવી એકત્ર કરી વાપરવું.

લીંબુનું રાઈતું.

ચુલા ઉપર કલાઈવાળી એક તપેલીમાં થોડું તેલ તથા હીંગ, રાઈનો વઘાર મુકી તેમાં છોલેલા લીંબુના જીણા કટકા નાંખી પછી થોડું એક પાણી, ગોળ ૦૧ શેર, એક તોલો મીઠું, અને રૂ. ભાર લાલ મરચાંનો ભુકો એટલું નાંખી ઉકળવા દેવું. પછી જરા બફાવા આવે એટલે ધીમા તાપે સીજવા દેવું અને બરાબર સીઝી તૈયાર થાય એટલે ઉતારી ઉપયોગમાં લેવું.

અનન્નાસનું રાઈતું.

અનનાસ છોલીને કરેલા જીણા કટકા ૨૦ તોલા, સાકર ૨૪ તોલા, દહીં ૨૪ તોલા ઇલાયચીનો ભુકો ૧૦ વાલ એ પ્રમાણે ચીજો એકઠી કરી ઉપયોગમાં લેવી.

ઇલાઇચી, લવિંગ એ દરેકનું ચુર્ણ દશ દશ વાલ
અને છેવટ ના તોલો કેશર ઘુંટીને નાખવું. અ
જમતી વખતે મીઠું એક અધોળ ઉમેરવું.

કેળના ફુલનું રાઇતું.

કેળના ફુલ વીણી સાફ કરી એક શેર
ઝીણાં સમારવાં, બાદ તેમાં પાણી નાંખી ચુલા ઉ
બાફવાં બરાબર બફાયા બાદ બે વખત પાણીથી પે
ઘુંટી નાંખવાં બાદ તેમાં ાાા શેર દહીં, ચાર તો
એક તોલો ઝીણી ઘુંટેલી રાઇ, ચાર રતી હીંગ
ચીજો મેળવવી.

આમળાંનું રાઇતું.

આમળાં પચાશેક લેઇ બાફી તેમાંથી ઠળી
નાંખી પછી તેમાં પચીસ તોલા દહીં, પાંચ તોલા મ
અધોળ ઝીણી ઘુંટેલી રાઇ મેળવી, હીંગનો વઘાર
યોગમાં લેવું.

એ મુજબ સુરણ, સરગવાનાં ફુલનો, સકરીઅ
ખીજડીની સેંગરીઓ વિગેરે બીજી ચીજોનાં પણ રા
વવામાં આવે છે. પરંતુ તે સર્વેની રીત ઉપર મુજબ
નકામો વિસ્તાર કર્યો નથી. હરકોઇ જાતના રાઇ
એ વાત ધ્યાનમાં રાખવાની છે કે જે તે ચીજ દ
બાફવી, અને કોમળ હોયતો એમને એમ રહેવા
તું કરવાની ચીજ જો એક શેર હોયતો રાઇ ન
અને તેને પાણીથી પલાળી ચાર ઘડી તડકે સુકવ
રહીને તેનાં ફોતરાં કાઢી નાંખવાં, પછી તેમાં
છાંટીને ખુબ બારીક ઘુંટી ઉપયોગમાં લેવી. દ

કચરી દળવી, તથા મરચાં શેર ॥ નો ભૂકો કરી તેની અંદર ખાડો કરી તેમાં હીંગ ખાંડેલી તોલો ૧ લેઈ નાંખવી, પછી સરસીઉ તેલ ગરમ કરી તે હીંગ પુરેલા ખાડામાં નાંખવું. એ જરા ઠંડુ પડે એટલે તેમાં ॥ શેર મીઠુ, ૨ શેર ગોળ, તથા હળદર ૨॥ તોલા નાંખી ભેળવી દેવું. હવે પેલો તૈયાર કરેલો કેરીનો છુંદો અંદર નાંખી બધુ મેળવી દેવું, અને તે એક લાખેલી બરણી કે પારમાં ભરી દેઇ મજબુત ઢાંકણાથી બંધ કરી રાખી મુકવી બીજા દીવસ સરસીઉ તેલ ઉપર તરતુ રહે તેટલું નાંખવું.

બીજા નંબરનું—સારી કાચી કેરી શેર ૧૦, લાવી તેને ધોઈ છીંણી નાંખવી પછી એક કલાઈવાળા તપેલામાં તે છીંણને નાંખી અંદર થોડુંક મીઠું ભેળવી હલાવવું,એક દીવસ રહેવા દેઈ બીજા દીવસે તેને ખુબ નિચોવી કાઢવું. પછી તેને તપેલામાં નાખીને ચુલા ઉપર મુકવી, એક શેર સરસીઉ તેલ ઉમેરી ગરમ કરવું. પછી તેને જુદા તપેલામાં હીંગ તોલો ૧, મેથી તોલા અઢી, રાઇ તોલા ૨॥, મરચાં આખાં તોલા ૫ અને સરસીઉ તેલ તોલા ૫ મુદ્દી વઘાર કરવો, વઘાર તૈયાર થએથી પેલી કેરીનુ છીંણ તેમાં નાખી દેઇ મીઠુ શેર ૦॥, ગોળ શેર ૪, નાખવો તે ગોળ ઓગળી એક રસ થઇ જરા કઠીણ થવા આવે એટલે નીચે ઉતારી વાટેલા ધાણા તોલા ૨॥, મરી તોલા ૨॥, હળદર તોલા ૨॥, નાંખી મેળવીને ટાઢું પડવા દેવું પછી તેને એક બરણીમાં ભરી દેવું.

બોર કેરીનું અથાણું.

એક મણ કાચી કેરી તાજી લાવી ડીટાં કાહાડી નાખી ધોઇ સાફ કરીને એક લાખેલી બરણીમાં કેરી તથા મીઠું

મેથીયાં કેરીનું અથાણું.

રેસા સીવાયની કેરી ૫૦) લેઈ ધોઈ સાફ કરી કેરી પરથા કેડે તેની ઉભી ચાર ચીરીયો કરાવવી. તેમાંથી ગોટલી કાઢી નાંખવી. ચીરીયો કેરીની છુટી પાડી દેવી નહીં, પરંતુ નિચેની બાજુથી ચોટેલી રહેવી જોઇએ; પછી તે કેરીમાં છોલેલુ હળદ્ર તોલા ૫, તથા સુકાં મરચાં તોલા ૫, આખી રાઈ શેર ૦ાા, કેસર તોલો ૦ાા, મીઠું શેર ૨, સરસીઈ તેલ શેર ૩, તે પૈકીનો મુકે મશાલો ખાંડી બારિક કરી ભરવો. અને તે કેરી બરણીમાં ઉભી મુકી ઉપર સરસીઈ તેલ રેડવું. પછી બરણીનુ મોં બંધ કરી ત્રણ દહાડ એમને એમ રાખી મુકવું. ત્યાર બાદ બરણીને ઉઘાડી તપે ઉપર કેરી કરી નાંખવી. જોઇએ તો તેથી પણ વધારે સરસીઈ તેલ તેમાં નાંખવું.

બીજી રીત.

રેસા વગરની કેરી (૫૦) લાવી તેને ધોઇ સાફ કરી કેરી પટે એટલે તેને ઉપર પ્રમાણે ચીરી તેમાં નીચે મુજબ મશાલો દાબીને ભરવો. મરચાંની ભૂકી શેર ૦ાા, દળેલી રાઇ શેર ૧, દળેલી મેથી ૦ા, મીઠું તેલ શેર ૦ાા, દળેલું મીઠું શેર ૧ાા, વાટેલી હીંગ તોલા, ૩, હળદર શેર ૦ા, મીઠું તથા હળદર એકઠું કરી શેર ૦ા, ના આશરે લેઈ તેમાંનું અરધુ બરણીના તળીએ નાંખવું તથા બધા મશાલાને મોટા સાથે જેગવી થાળીમાં ઢગલો કરી એની વચમા ખાડો પાડી તેમાં હીંગ નાંખી તેલ કકડાવી તે રેડી ઉપર થાળી ઢાંકી પંદર મીનીટ પછી સઘળુ ચોળીને એક રસ કરી ઉપર લખ્યા પ્રમાણે દરેક કેરીમાં આ મસાલો દાબીને ભરવો, બાદ કેરીને

નાંખવી. બીજી ચીરીની ગોટલી રહેવા દેવી. હવે જે નિકળેલી ગોટલી છે તે છીણી વાટીને પોણો શેર હલદર તથા તેજફુલ આદુ ખમણીને તે બધું સાથે મેળવવું. તે ગોટલી કાઢી નાંખેલી ચીરીઓ વાળી બરણીમાં થોડું થોડું મુકવું અને પછી તે ઉપર ગોટલીવાળી ચીરી વળગાડી, તેને એક મોટી બરણીમાં ગોઠવે. એક થર અને તે ઉપર કેરીનો થર એ પ્રમાણે કેરી અને ગોટલા થર કરતાં બરણી પુરી ભરવી; પછી બરણીનું મોં બંધ કરીને ચાર દીવસ રહેવા દેવી. ચોથા દીવસે મીઠું નાંખી બરણીનું મોં પાછું બંધ કરી તેને આઠ દીવસ સુધી હરરોજ હલાવ્યા કરવી, નવમા દીવસે બરણીમાંથી કેરી કહાડીને ગોરીયા સરકા શેર ૧૦, માં નાંખવી પછી તે બરણીનું મોં બંધ કરી વીસ દીવસ રહેવા દેવી. એક વીસમે દીવસે તે કેરી કહાડી તેમાં ચાર શેર ગોરીયા સરકામાં ૭ શેર ખાંડ નાંખી સારો પાક કરી એક મહીનો રહેવા દેઈ પછી વાપરે તે ઘણુંજ ઉત્તમ અથાણું તૈયાર થાય છે.

કેરીઓનાં ગુજરાતી અથાણાં

મેથીયા કેરીનું અથાણું, નંબર પહેલાનું.

સારી ઉતરતી કેરી નંગ ૫૦ લેઈ ધોઈ સાફ કરી તેને ઉભી વચ્ચેથી ચાર ચીર કરવી પછી મેથી દળેલી શેર ૧, તથા હલદ સરસવની ભૂકી શેર ૧, એકઠા કરી એક મોટી થાળીમાં નાંખી તે મસાલા વચ્ચમાં ખાડો કરી ખાડે વાટેલી હીંગ તોલા ૨ નાખી, તે ઉપર સરસીઆનું તેલ શેર એકના આસરે ઘણું ગરમ કરી રેડવું, અને પછી તે ઉપર ઢાંકી રાખી લઈ આશરે કલાક રહેવા દેવું. પછી તે મસાલો તૈયાર થાય તે વખતે ઘરે એટલે કેરીના કકડા તેમાં રગદોળવા, બાદ

શર્દતી કેરીનું મોગલાઇ અથાણું.

સારી રેશા વગરની કેરી ૭૫ લેઇ, તેમાં દળેલી રાઇ શેર ૪, જલદ સરકો શેર ૭॥, લસણ શેર ૧, મરચાંની ભૂકી તથા દળેલી હળદર દરેક શેર ૦॥, મીઠું શેર ૩, પ્રથમ કેરીને ચીરી ચાર ફાડયો કરવી, તેમાંથી ગોટલી કાઢી નાંખી ધોઈ કોરી કરી મીઠા સાથે બરણીમાં નાંખી ત્રીજા દીવસે તેજ મીઠાના પાણીમાં ધોઇ ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવી. પછી લસણને ફોલી ઝીણું વાટી સરકાને ગરમ કરી ઠરે પછી ચોળમાં સાઇને ખુબ ફીણવી, તેમાં બધો સામાન પડે એટલે અંદર મીઠું દળેલું શેર ૩, દળેલી હળદર નવટાંક, ગોળ શેર ૩, એ બધુ ભેગુ કરી, કેરીની ચાર ચીરમાં દાબીને ભરીને બરણીનું મોં બરાબર ઢાંકીને લુગડાથી બાંધી લેવું. કેરી નાંખે ચોવીશ કલાક થાય એટલે ઉપર સરસીઉ કેરી ઉપર ચાર આંગળ તરતું રહે તે પ્રમાણે રેડવું.

મેંથીયા કેરીનું અથાણું, નંબર બીજાનું.

સારી તાજી રૂણુવાળી કેરી ૫૦ લાવી તેને ધોઇ સાફ કરી તે દરેકના આઠ અથવા બાર કકડા કરવા. પછી તેમાં મેંથી દળેલી શેર ૧, મરચાં ખાંડેલાં શેર ૧, હીંગ એક અધોળ તેમને સરસીયા તેલનો વઘાર દેઈ તેમાં મીઠુ દળેલું શેર ૩, હળદર દળેલી નવટાક, ગોળ શેર ૩ એ સરવે મસાલો મેળવી ભેગો કરી તેમા કેરીના કકડા રગદોળવ., અને પછી બરણીના તળીએ થોડોક મસાલો નાખો તેના કકડા રગદોળેલા નાખી, બરણીનું મોં બંધ કરી, ચોવીસ કલાક પછી ઉપર ચાર આંગળ તરે તેટલું સરસીઉ તેલ નાંખી રહેવા દેવું.

આદાની કાતરીયો કુશે ટેટલો રેડી બરણીનું મોંઢું બંધ કરી કપડાથી બાંધી રાખી મૂકવું.

બીજી રીતથી

ખમણેલું, આદુ શેર ૫, મીઠું શેર ૧, હળદી રતી તથા સરકો, લીંબુનું ઉતરૂ ઘટેલું, ધાણાં વાટી ભૂકી કરેલાં મરચાં કોકપરોળ, ખારેક, કાળી દ્રાક્ષ, સુકાં અંજીર દરેક એક પ્રથમ ખમણેલા આદુ સાથે મીઠું મેળવી, ટોપલીમાં મુકી ઉપર વજન મુકી આઠ કલાક રહેવા દેઈ પછી, કાઢી ત્રણ દીવસ તડકે સુકવવું, પછી બધો સામાન સરકોમાં રહે તેટલો સરકો તાસકમાં ખુબ ઉકાળેલો ખીચો (શીંચો) હોઈ તેમાં તમામ ચીજોની બરણીમાં ભરી અડોબર ઢાંકી મોંઢો બાંધી પાંચ સાત દહાડા પછી વરે ઉપર કરવું.

કોબી ફ્લાવરનું અથાણું

ચોખ્ખી સુકાં પુરાં પાકેલાં કોબી ફ્લાવરનાં ફુલ શેર ૧, આદુની ઘસી પાતળી કાતરી તોલા ૮, મીઠું તોલા ૮, આખા મરી તોલો ૧॥, હળદી તોલા ૨, જવંત્રી તથા જાયફળ તોલો ૧, મેથીનો સરકો બાટલી ૨, પ્રથમ મીઠા સાથે કોબી ફ્લાવરને એક વાસણમાં નાંખી ઢાંકવું, તે ઉપર વજન મુકવું, આઠ કલાક પછી બરણીમાં ભરવું. અને ઉપર લખેલા મસાલા સાથે સરકાને થોડો ગરમ કરીને તે પછી બરણીમાં રેડવો. માંદામાણસને આ અથાણું ઘણુંજ માફક આવે છે.

કોબીજનું અથાણું

બારીક કાપેલી કોબીજ શેર ૨, મીઠું શેર ૦॥, સુકવેલાં લાલ મરચાં શેર ૦।, હળદ, જાવંત્રી, તજ, કાળાં મરી દરેક તોલો, સરકો ખપ પુરતો, મીઠા સાથે કોબીજને

મુકવી, એવી રીતે ગાજર અને મશાલો પુરો થાય ત્યાં સુધી પડ કરી બરણી ભરી ઠાહાડવી. છેવટ સરકામાં મીઠું નાંખી ઓગાળીને તે ઉપર રેડી દેઇ બરણી રાખી મુકવી. ત્રણ દાહાડ પછી સરકો ચોસાઇ જાય તો પાછો સરકો ગાજર ડુબે તેટલો નાંખવો. પછી બરણીનું મ્હો બરોબર બંધ કરી રાખી મુકવી; ચાર દીવસ કેડે વપરાશમાં લેવા યોગ્ય અથાણું તૈયાર થાય છે.

ચવચવતું અથાણું.

તાજાં અંજીર સુકાં શેર ૨, ના ચાર ચાર કટકા, નવી ખારેકના બબ્બે કટકા, મોટી લાલદ્રાક્ષ, તથા કાળીદ્રાક્ષ દરેક શેર ૨ા, ગોળ શેર ૨ા, મરચાં લીલાં કહાડેલાં લાલ ખાંટેલાં શેર ાા, મીઠું નવટાંક સરકો ત્રણ બાટલી, પ્રથમ અંજીર અને ખારેકના કટકા ધોઇ સાફ કરી તેમાં સોયા વડે કાંણાં બને તેટલાં પાડવાં, પછી ગોળ ને સરકામાં ઓગાળી ત્રણ ઉભરા આવતા સુધી ચુલે મુકી ઉકાળવો; પછી તેમાં ઉપરનો સામાન મેળવવો, ઠરે થાય એટલે બરણીમાં ભરી મ્હોં બંધ કરી રાખી મુકવી, ચાર પાંચ દીવસ પછી નવેઉપર કરવું; જો તીખાશ વધુ જોઈતી હોય તો મરચાં વિશેષ નાંખવાં.

બફાણુ કેરીનું અથાણું.

પાકી કેરી જરા કઠણ હોય તેવી શેર ૧૦ લાવી ધોઇ કોરી કરી ઉપરનાં ડીટાં કહાડી પછી મોટા તપેલામાં પાણી ભરી તે ઉપર ચાળણી મુકી કેરી તેમાં મુકી ઢાંકી બાફ દેવી. બફાય એટલીવાર રહેવા દેઇ પછી કહાડી લઈ છુટી છુટી મુકી ચીકફુલ ઠરી પડવા દેવી. પછી અરધી બાટલી સરકાનાં રાઈ દળેલી શેર ૨ નાંખી ખુબ ફીણવી, તેમાં સરસીઉ તેલ

સાફ ટોપલીમાં નાંખી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તેના ઉપર બાર કલાક વજન મુકી, પછી ત્રણ દિવસ તડકે સુકવવી, તે સુકાયા બાદ કેાબીજ ડુબે તેટલેા સરકેા નાંખી બરણીમાં ભરી તેમાં મશાળેા નાંખવેા. જો સરકેા સેાસાઇ જાય તેા તેટલેાજ બીજો બીજા દાહાડે ફરી નાંખી બરણી બંધ કરી રાખી મુકવી. બે ચાર દાહાડા પછી વાપરવા લાયક અથાણું તૈયાર થાય છે.

ડુંગળી (કાંદા) નું અથાણું.

સારી તાજી ધેાળી ડુંગળી શેર ૧, આદુ શેર ૦। ની કાતરીઓ ઝીણી કરી, લીલાં મરચાં શેર ૦। મીઠું તેાલા ૨, જલદ સરકેા ખપ જેટલેા. પહેલાં ડુંગળીને મીઠામાં આથી ટોપલીમાં નાંખી ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી ઉપર વજન મુકી એક દિવસ એટલે બાર કલાક પછી બધા ઉપર લખેલા મશાલા સાથે પેાહેાળા મેાહેાની બરણીમાં ભરી, મેાં બંધ કરવું. ડુંગળી બરણીમાં ભર્યા કેડે મશાલા નાંખ્યા પછી ડુંગળી ડુબે તેટલેા સરકેા રેડવેા

ગાજરનું અથાણું.

તાજાં ગાજર શેર ૧૦, રાઇ શેર ૧ ખાંડેલી, લીલાં મરચાં શેર ૦॥, છેાલેલા આદુની પાતરી કરેલી કાતરીરા શેર ૦॥, વાટેલું લસણ અને મીઠું નવટાંક અને ત્રણ બાટલી સરકેા. પહેલાં ગાજરને છેાલી નાંખવા, પછી તેની ઉભી ચીરીયેા કરી અંદરની સળીયેા કાહાડી નાંખવી, બાદ ત્રણ દાહાડા તેને તડકે સુકવવાં. સુકાયા બાદ એક મેાટી બરણી લેઇ તેમાં એક પડ ગાજરનું કરી, તે ઉપર રાઇ નાંખી, મરચાં, આદુ, લસણનું પડ કરવું. અને તે ઉપર પાછી ગાજરની ચીરીઓ

મુકવી, એવી રીતે ગાજર અને મશાલો પુરો થાય ત્યાં સુધી પડ કરી બરણી ભરી કાહાડવી. છેવટ સરકામાં મીઠું નાંખી ઓગાળીને તે ઉપર રેડી દેઇ બરણી રાખી મુકવી. ત્રણ દાહાડા પછી સરકો શોસાઇ જાય તો પાછો સરકો ગાજર ડુબે તેટલો નાંખવો. પછી બરણીનું મ્હો બરોબર બંધ કરી રાખી મુકવી; ચાર દીવસ કેડે વપરાશમાં લેવા યોગ્ય અથાણું તૈયાર થાય છે.

ચવચવતું અથાણું.

તાજાં અંજીર સુકાં શેર ૨, ના ચાર ચાર કકડા, નવી ખારેકના બબ્બે કકડા, મોટી લાલદ્રાક્ષ, તથા કાળીદ્રાક્ષ દરેક શેર ૨ાા, ગોળ શેર ૨ાા, મરચાં લીલાં કહાડેલાં લાલ ખાંડેલાં શેર ૦ાા, મીઠું નવટાંક સરકો ત્રણ બાટલી, પ્રથમ અંજીર અને ખારેકના કકડા પોઇ સાફ કરી તેમાં સોયા વડે કાંણાં બને તેટલાં પાડવાં, પછી ગોળ ને સરકામાં ઓગાળી ત્રણ ઉભરા આવતા સુધી ચુલે મુકી ઉકાળવો; પછી તેમાં ઉપરનો શામાન ભેળવવો, ઠંડું થાય એટલે બરણીમાં ભરી મ્હોં બંધ કરી રાખી મુકવી, ચાર પાંચ દીવસ પછી તળે ઉપર કરવું; જો તીખાશ વધુ જોઈતી હોય તો મરચાં વિશેષ નાંખવાં.

બફાણુ કેરીનું અથાણું.

પાકી કેરી જરા કાચુ હોય તેવી શેર ૧૦ લાવી ધોઇ કોરી કરી ઉપરનાં ડીટાં કહાડી પાકી મોટા તપેલામાં પાણી ભરી તે ઉપર ચાળણી મુકી કેરી તેમાં મુકી ઢાંકી બાફ દેવી. બફાય એટલીવાર રહેવા દેઇ પછી કહાડી લઈ છુટી છુટી મુકી ચીકણુ કંઇ પડવા દેવી. પછી અરધી મટકી સરકાના ભરી હળદી શેર ૨ નાંખી ખુબ હલાવી, તેમાં સરસીઆ તેલ

શેર ના, ગોળ શેર ૩, વાટેલું લસણ શેર ાા, જીરૂ નવટાંક, આખાં કાળાં મરી નવટાંક, અને અડધી બાટલી સરકો ઉમેરી કેરી રગદોળીને બરણીમાં તમામ નાંખી મ્હો બંધ કરી રાખી મુકવી; પાંચ છ દાહાડા પછી તળે ઉપર કરવી.

લીંબુનું અથાણું નંબર બીજાનું

કાગદી લીંબુ મોટાં પીળા રંગનાં અને તુરતનાં ઉતારેલાં ૧૦૦ નંગ લેઇ તેના ડીટાં ઉપરથી ચાર ચોર વળગેલી કરવી, પછી ત્રણ ભાગ મીઠું અને એક ભાગ હળદર મેળવી લીંબુમાં દાબી દાબીને ભરવી, પછી તે લીંબુને ચીરેલો ભાગ ઉપર રહે તેવી રીતે પેચવાળી બરણીમાં ભરવાં, લીંબુની ગોઠવણમાં બચ્ચે પડે સુકાં લાલ મરચાંની ભુકી નાંખતા જવું; પછી બરણીનુ મ્હો બંધ કરી શીતળ (ઠંડી) જગોમાં ત્રણ ચાર દહાડા રાખી મુકવી. જે દરમીયાનમાં તે બરણીને દહાડામાં એકવાર ગબડાવવી જેથી માંહેનો રસ એક સરખો લાગશે. મરજીમાં આવે તો એકાદ બે દહાડા કેડે તેમાં આદુની કાતરીયો મીઠામાં એકાદ દહાડો રાખી, પછી તે લીંબુ ભેળી મેળવી દેવાથી મજાનું અથાણું તૈયાર થશે; છેવટ ચાર દીવસ કેડે લીંબુ ડુબે તેટલે ગરમ કરી ઠરા પાડેલો સરકો રેડવો.

મીઠી કાકડીનુ અથાણું.

સારી તાજી અને કુંળી કાકડીલાવી ડીંટાથી કાપી ચાખી લેવી કડવી ન હોય તો તેને છોલીને તેને ઉભી ડીંટા સુધી ચીરી તેમાં બે પૈસા ભાર મીઠું ભરવું, તે મીઠું સોયાવડે છુંદી કાકડીમાં ઉતારી મીઠું પ્રવેશવા માટે પાંચ કલાક તેને છાયડે રાખી મુકવી, પછી કપડાં વડે દાબી અંદરનુ પાણી કહાડી નાંખવું.પછી કાળીજીરી આખી તોલો ાા, ખાંડેલી

રાઇ તોલો ૦॥, વાટેલી વરીઆળી તોલો ૦॥, વાટેલા ધાણા તોલો ૧, વાટેલી હળદર તોલો ૦॥, વાટેલી હીંગ રતી ૪, વાટેલી સુઠ તોલો ૦॥, વાટેલું મીઠું તોલા, ૨, સરસીઉ તેલ તોલા ૨, ખાટા દાડમના દાણા તોલો ૧, વાટેલો અજમો તોલો ૦॥, ખાંટેલાં મરચાં તોલો ૦)ન ખાંટેલી પીપર ૦)ન્આર એ સઘળે મશાલો મેળવી કાકડીમાં દાબીને ભરવો. અને દોરાથી બાંધી તે ઉપર આઠ લીંબુનો રસ અને સરસીઉ તેલ નાંખી બરણીમાં ભરવી; પછી બરણીનું મ્હો બંધ કરી તે ત્રણ દિવસ તડકામાં મુકવી. પછી બરણીનું મ્હો ઉઘાડી પાંચ રૂપીયાભાર લીંબુનો રસ અથવા પાશેર સરકો, પાશેર ખાંડનો પાક કરીને રેડવો, અને પછી તે બરણીનું મ્હોં બરોબર બંધ કરી તડકામાં રાખી મુકવી એટલે અથાણું તૈયાર થશે. એ પ્રમાણે વધારે કરવું હોય તો મશાલાનુ પ્રમાણ વધુ લેવું. આ પ્રમાણ એક કાકડીનું છે.

રાઇતી કાકડીનું અથાણું.

સારી કુંળી ચીરણ કાકડી શેર ૧૦ લાવી તેને ઉભી ચીરી બએ કટકા કરી તેને કલાઇવાળા તપેલામાં નાંખી, તેના અંદર મીઠું શેર ૦॥, નાંખી સેળભેળ કરી તે ઉપર એક વાંસની ટોપલી ઢાંકી બીજે દીવસ એ કકડાની અંદર થોડી છાશ નાંખવી. ત્રીજે દાહાડે તે કકડાંને તેમાથી કાઢી લેઇ તડકામાં બે દીવસ સુકવવા (પાસા બદલ સુકવવા) પછી તેના નાના નાના કકડા કરવા. પછી દળેલી રાઇ શેર ૦॥, ને સરસીયા તેલ શેર ૧ માં ખુબ ફીણવી તેમાં હળદર શેર ०। નાંખી કાકડીના કકડા રગદોળવા તે લઇ બરણીમાં ભરવા, તેનુ મ્હો બરોબર બંધ કરી કપડાથી મજબુત બાંધી રાખવાથી એ અથાણું બે

મહીના સુધી બગડતું નથી અને માંદાં માણસ પણ સ્વાદથી ખાઈ શકે છે.

કેરાંનું અથાણું.

તાજાં કેરાં ઝીણાંડીટાં કઢાડેલાં શેર ૨ા, દળેલું મીઠું શેર ાા, હળદર નવટાંક, પહેલા મીઠા અને હળદરને સરસીયા તેલથી કરમોવી તેના અંદર કેરાંને રગદોળી બરણીમાં જરાક તેલવાળો હાથ મારી તેમાં કેરાં ભરવાં, પછી બરણીનું મ્હોંબંધ કરી આઠેક દાહાડા રાખી મુકવાથી અંદર પાણી વળશે અને અથાણું પણ તૈયાર થશે. આ અથાણું માંદા માંણસને ઘણુંજ સારૂ લાગે છે.

ગુંદાંનું અથાણું.

ગુદાં સારાં મોટાં અને તાજા શેર ૫, લેઈતેને ધોઈ નાંખવાં. પછી એક મોટા થાળામાં હળદર શેર ०। દળેલું મીઠુ શેર ૨ા, ભેળવી તેમાં ગુંદા રગદોળવાં, પછી બરણીમાં કેરીનું ખાટુ કરેલું પાણીમાં ગુંદાં અને મશાલાને રગદોળીને ભરવાં. મશાલો વધેલો ગુંદાં ઉપર દાબવો અને ઉપર પથરા ઓનો ભાર મુકી બરણીનું મો બંધ કરી રાખી મુકવી. બીજે ત્રીજે દાહાડે જોવું કે રસામાં ગુદા ડુબેલાં છે કે નહી ? જો ડુબેલાં ન હોયતો, મીઠા પાણીમાં રાઇ દળેલી ફીણી તે બરણીમાં નાંખવી, જેથી અથાણું બહુજ મજાનુ થશે.

ગરમરનું અથાણું.

સારાં ગરમર શેર ૫,લાવી તેને એક દાહાડો પલાળી મુકવાં, બીજે દીવસ ધોઇ સાફ કરી છાંલાં કહાડી નાંખી તેના નાના કકડા કરી, રાઇ દળેલી શેર ાા, ને આંબલીના પાણીમાં તથા સરસીયું તેલ શેર ૧, માં ખુબ ફીણી તેમાં મીઠુ

કળેનું શેર ૧, તથા હળદર શેર ૦।, નાંખી એક રસ કરી ગરમરના કટકા તેમાં રગદોળવા, અને કુલ કટકા અને રસ બરણીમાં ભરવો. આઠ દસ દાહાડા કેડે આ અથાણું લહેજતદાર સ્વાદીષ્ટ ખાવાનું થાય છે ગરમર ઘણુંભાગે જનુંદેવી અને જુનાગઢ તરફ થાય છે, માંદા માણસને આ અથાણું ખાવાને લાયક છે.

કાઠીયાવાડી દાળાનું અથાણું

કાઠીયાવાડી સારાં દાળા તેના કુમળા ભાગની ઝીણીઝીણી કાતરીયો પાડી કેરીના ખાટા પાણીમાં ચોવીસ કલાક એક ટપેલામાં પલાળી રાખવી. બાદ એક વાંસના ટોપલામાં કહાડી નાંખી પાણી નિતારી કહાડવું. પછી કળેલી રાઈ શેર ના ને થોડા આંબલીના પાણી અને સરસીયા તેલમાં ખુબ ફીણવી. પછી તેમાં મીઠું શેર ના, હળદર નવટાંક મેળવી. તેમાં નિતારી કાઢેલ દાળાની કાતરીયો આ રસમાં રગદોળવી અને ત આમ એક બરણીમાં ભરી લેવું. આ અથાણું બે ચાર દાહાડામાં ખાવા જોગ થાય છે.

ડુંગળીનું અથાણું બીજા નંબરનું.

સારી નાની નાની ડુંગળી શેર ૫, લેઈ તેને છેાલી ઉભી વચલેલાં ચીરો કરવી અને તેને પછી કેરીના ખાટા પાણીમાં નાંખવી. તેને ચોવીસ કલાક પછી પાણીમાંથી કહાડી, છુટી છુટી સુકી કોરી પાડવી. કોરી પછી બધાએટલે મોટી કળેલી મેથી શેર ના મરચા કળેલાં શેર ના।, એકત્ર કરી તેની ભુકીમાં એક ખાંડે કરી, બાટેલી હીંગ બદીત તેમાં મુકવી, તેમાં કડવું સરસીઆ તેલ થોડું નાંખી હલાવી દેવું; ત્યારબાદ કરેલ રૈઈ તેને મસળીને એકમેક કરી નાંખવું,

લીંબુનું મદ્રાસી રીતનું અથાણું.

એક મોટા તપેલામાં પાણીનું આધણ પુરી ખુબ કકડવા આવે એટલે ઉતારી તેમાં ટાગદી તાજાં પીળા રંગના ૧૦૦ લીંબું નાંખવાં. તે લીંબુને એકજ મીનીટ રહેવા દઇ બાહાર કાઢી લેઇ કોરાં પડવા દેવા. પછી દરેક લીંબુને ડીટા સુધી ઉભી ચાર ચીરીયો વળગેલી કરવી. પછી મીઠુ શેર જાાા ખાંડીને તૈયાર રાખવું. તેવીજ રીતે બાર રૂપીયાભાર મરચાં, ત્રણ રૂપીયાભાર મરી, નવ રૂપીયાભાર મેથી, તેટલીજ રાઈ અને છ રૂપીયાભાર જીરૂ, એ બધી વસ્તુઓને અડધો શેર તેલમાં તળીને બારીક વાટી રાખવું. આદુનો દોઢ પાશેર રસ, અને સવાશેર બારીક કરેલાં લીલાં મરચાં એકઠુ કરી, તેમાં ઉપર લખેલો મશાલો તથા મીઠું મેળવી એ મશાલો પોણો શેર મીઠા તેલમાં રગદોળી તેને ચીરી રાખેલાં લીંબુમાં દબાવીને ભરવો.

ચુલા ઉપર એક તપેલી મુકી તેમાં પોણો શેર મીઠુ તેલ પુરી ગરમ થાય એટલે તેમાં ૭ રૂપીયા ભાર વાટેલું લસણ દોઢ રૂપીયાભાર જીરૂ, તથા મેથી અને એક મુઠી મીઠા લીંબડો નાંખી વઘાર તૈયાર થાય એટલે તેમાં તૈયાર કરી રાખેલાં ભરવનાં લીંબુ નાંખી ઉછાળવાં, અને ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકવું. થોડીવાર અથાણાને બાફ લાગ્યા પછી તે એક બરણીમાં નાંખી ગ્હેા બંધ કરવું. પછી ત બરણીને વીસ દીવસ સુધી તડકામાં મુકવી. અથાણુ તૈયાર થાય એટલે વાપરવું.

ખારેકનું અથાણું.

એક મણ ખારેક સારી સુવાળી લાવીને એક પહોર પાણીમાં પલાળી રાખવી. પછી તેને બાહાર કાહાડી કોરી પાડવી, પછી એક શેર મીઠાના પાણીમાં એક રાત રાખવી, પછી બીજે દીવસે ત્રણ શેર રાઇને કળીને પાણીમાં ખુબ ડોહવી, પછી એક શેર સુકાં લાલ મરચાં ખાંટેલાં તથા પાવલીભાર ચોખ્ખી હીંગ ખાંટેલી થોડક તેલમાં શેકી તેમાં મેથી દળેલી શેર ૧ નાંખી રાઈમાં ખારેક અને આ બધો મશાલો મેળવી દેવો. તેમાં ત્રણ રૂપીઆ ભાર ગરમ મશાલો નાખી તળે ઉપર કરવું પછી એક બરણીમા ભરી લેઇ એક દહાડ. બાદ તેમાં

નાંખતા પહેલાં તેલવાળો હાથ મરવાના ટીટે લગાવવો. પછી વાસણનું મ્હોં બંધ કરી ૨૧ દીવસ રહેવા દેવું, બાદ તેમાં મરવા ડુબે તેટલું પાણી રેડી વાસણનું મ્હો બંધ કરી રાખી મુકવું તે ઘણા દહાડા રહી શકે છે, અને ઉપયોગમાં લેવાય છે.

સુરણ, રતાળુ, બટાટા, શકરીયાં, ગાજરી, વંતાક, કંકોડું, શાકભાજ એ સર્વના છાલી મોટા કટકા કરીને બાફેર પાણીનુ આધણ મુકવું, તે ઉકળીને ઉભરો આવે એટલે ઉપરની રકમનું જે અથાણું કરવું હોય, તેના કટકાને આધણમાં નાખી ઉપર ઢાંકી તે વાસણ તરત નીચે ઉતારવું. આધણ ટાઢું થાય એટલે તેમાંનુ પાણી કાઢી નાંખવું. પછી તે કકડા કોરા કરી શેર એકે રૂપૈયાભાર મીઠું મેળવીને બાટલી કેરીની રીત પ્રમાણે રાઈ હીંગ મેળવીને બરણીમાં ભરી સરસીઉ તરવું રહે તેટલું નાંખી બરણીનું મ્હો બંધ કરી રાખવું. આવા અથાણા એક મહીનાથી વધુ વખત માટે, કરવાં નહીં, કારણ તે મહીના સુધી સારાં રહે છે.

ખાટ કેરી.

સારી તાજી મરવા કેરી શેર લઈ તેને ધોઈ નાંખીને ગિરધા કેટે તે દરેક કેરીની બે ચીર કરી અંદરની ગોટલી કહાડી નાખી તેની પાતળી ચીરીયો કરવી પછી તેને કલાઈ કરેલાવાળા તપેલામાં થોડું પાણી નાંખી તેમાં તે ચીરીયો નાંખી ચુલા ઉપર ઉકાળવા મુકવું બે વખત ઉકળા આવે એટલે નીચે ઉતારી પાણી કહાડી નાખી કોરા થવા દેવી પછી [illegible]

હિન્દુસ્તાની રીત પ્રમાણે કેરીઓનું અથાણું.

દશ શેર સારી જાતની કેરીઓ લાવી તેને લીંબુ
માફક એવી રીતે ચીરીને ચાર ફાડો કરવી કે તે જુદી
પડી જાય. પછી તે ચાર ફાડો પૈકી બે ફાડોમાંથી ગોટ
કાઢી નાંખે અને બે ફાડોમાં એમને એમ રહેવા દે.
પાણીથી ધોઇ નાંખી એક વાસણમાં તે કેરીઓને રા
નીચે મુજબ મસાલો તૈયાર કરે.

મેથી તોલા ૨૦, રાઈ તોલા ૧૦, દળેલી હળ
તોલા ૧૦, વરીઆળી તોલા ૨૦, ધાણા તોલા ૨૦,
મરચાં દળેલાં તોલા ૧૦, ચણાની દાળ તોલા ૨૦,
અશેર લેઈ મેથી, રાઇ, ધાણા વિગેરેને થોડાંએક શેકી
સર્વે મસાલો ખાંડીને સારી પેઠે ભીંજાય એટલા સરસ
તેલમાં રગદોળે. પછી કેરીઓમાં તે મસાલો ખુબ દ
દાબીને ભરી એક લાખેલા વાસણમાં તે કેરીઓનાં મહે
ઉપરની બાજુએ રહે તેમ ઊભી ગોઠવે કે જેથી મસ
નિકળી ન જાય, બાદ તે વાસણને ચાર પાંચ દિવસ
વડકે તેમજ રાતની ઝાકળમાં રાખી મૂકી તેમાં સરસ
તેલ એટલું નાંખે કે જેથી તે સઘળી કેરીઓ ડુબી
જો તેલ થોડું નાંખવામાં આવશે અને કેરીઓ ઉ
રહેશે તો તેમાં ઉબ વળશે અને અથાણું બગડી જશે
પુરતું તેલ નાંખવું કે જેથી જ્યાં સુધી તે અથાણાને રા
વામાં આવે ત્યાં સુધી જેમનું તેમ રહે.

થોડા તેલ વડે કરવામાં આવતું કેરીઓનું અથા

ઉપર મુજબ કેરીઓ તૈયાર કરી તેમાં મસાલો
રાખેલા વાસણમાં ભરવી બાદ એમાં તેલના બદલે એ

પાણી નાંખવું કે જેથી કેરીઓ ડુબી જાય. પછી તેમાં સરસીયું તેલ એટલું નાંખવું કે તે વાસણ છેક મહેાડા સુધી છલેાછલ ભરાય. એમ કરવામાં ઓછામાં ઓછું બશેર અઢીશેર સરસીયું તેા નાંખવું જ જોઇએ. આ પ્રમાણે તૈયાર કરેલું અથાણું આઠ દિવસ બાદ વાપરવા યેાગ્ય તૈયાર થાય છે. અને તે કેરીઓ કેાહી ન જતાં હમેશાં કઠણ રહે છે. માટે ગરીબોને સારૂ અથાણું બનાવવાને આ રીત સારી છે.

તેલ અગર પાણી સિવાય એમને એમ અથાણું બનાવવાની રીત—દશ શેર કેરીઓ લાવી તેને ઉપર મુજબ ચીરી પાણીથી ધેાઈ એક વાસણમાં રાખી મૂકે. જ્યારે તેઓમાંથી પાણીના સ્પર્શનેા સઘળેા ભાગ નીતરી જઈ સૂકાઈ જાય ત્યારે એમાં સંચળખાર તેાલા ૧૦, સીંધવ તેાલા ૧૦, કાચ લુંણ તેાલા ૫, વડાગરૂ મીઠું તેાલા ૧૦, સાંભર લુંણ તેાલા ૬૦ લેઇ ઝીણું દળી એ કેરીઓ સાથે રગદેાળી એક કલાઇવાળા કે માટીના વાસણમાં ભરી રાખી મૂકવું. અને દરરેાજ બે ત્રણ વખત હલાવ્યા કરવું. એમ દરરેાજ હલાવવાથી તે કેરીઓમાંથી જે મીઠાનુ પાણી નીકળી આવે તેમાં નિચે મુજબ મસાલેા ભેળવવેા.

હળદર તેાલા ૧૦, રાઈ તેાલા ૧૦, વરીઆળી તેાલા ૧૦, જીરૂ તેાલા પાંચ, ધાણા તેાલા ૧૦, લવિંગ તેાલા ૨ા, લીંડીપીંપર તેાલા ૨ા, ઇલાયચી તેાલા ૨ા, અજમેા તેાલા ૨ા, લાલ મરચાં તેાલા ૨ા, શાહ જીરૂ તેાલા ૨ા, તમાલ પત્ર તેાલા ૨ા કાળાં મરીઆં તેાલા ૫, ફુદીનેા સુકેા તેાલા ૨ા ચીત્રાની છાલ તેાલા ૨ા, હરડે નાની તેાલા ૨ા, હીંગ તેાલેા એક શેકેલી, જાયફળ તેાલેા એક, જાવંત્રી તેાલેા ૦ા,

તજ તોલો એક, કેસર તોલો ૦ા, નાની એલચીના દાણા તોલો એક, જવખાર તોલો ૨ા, સુંઠ તોલા ૫, મેથી તોલા ૫, એ મુજબ મસાલો લેઇ ખાંડી તૈયારી કરી તેને કેરીઓમાંથી નિકળેલા પાણીમાં રગદોળી પછી કેરીઓમાં દાબી દાબીને ભરી તે કેરીઓને ઉપર મુજબ રાખેલા વાસણમાં ગોઠવી પછી તેના મહોડા ઉપર ઢાંકણું કપડું બાંધી રહેવા દેતો આઠ, દશ દિવસમાં અથાણું તૈયાર થઇ જાય છે. જો કે આ અથાણું વગર તેલનું હોવાથી કિમતમાં સોંઘું છે, તોપણ એવું સ્વાદિષ્ટ થાય છે કે શાહુકારો પણ તેને ઉમંગથી ખાય છે. ઉપર જે ચીજો લખ્યાં છે તે પૈકી જે જે જાતનું ચીજું ન મળી આવે તેના બદલે સીંધાલુણ વાપરવું.

હિન્દુસ્તાની રીત પ્રમાણેનું તરત ખાઇ શકાય એવું કેરીયોનું અથાણું—ત્રણ શેર સારી કેરીઓને લેઇ તેની ચાર ફાડ એવી રીતે કરવી કે તે એક બીજાને વળગી ન રહેતાં જુદી પડી જાય, પછી તે ફાડોમાંથી ગોટલી કાઢી નાંખી કલાઈ વાળા કે માટીના વાસણમાં નાંખી ઉકાળી એક ટોપલીમાં કાલવે કે જેથી તેમાંનું પાણી નિકળી જાય. પછી લાકડા કે પત્થરની કથરોટમાં તેઓને પહોળી કરી ઠંડી પડવા દેવી, જ્યારે બરાબર ઠંડી પડી જાય ત્યારે તેમાં ચીજું તોલા ૪૦, તથા હળદર તોલા ૨૦, એ બે ચીજો દળેલી લેઈ તેમાં મેળવે. પછી એક કલાઇ વાળી પીતળની કઢાઈમાં ચાર શેર સરસીયુ તેલ નાંખી તેમાં જીરૂં તોલા ૫, વરીયાળી તોલા ૧૦, રાઈ તોલા ૫, લાલ મરચાં તોલા ૨ા, વાટેલી હીંગ તોલો ૦ા, હળદર દળેલી

એક ચીકા વાસણમાં નાંખી તેમાં તલનું કે સરશીયું તેલ ગરમ કરી એટલું નાંખે કે જેથી તે લીંબુ ડુબી જાય, ને કદાચ લીંબુમાં ભરતાં મસાલો વધ્યો હોય તો તે પણ એ ઘડામાં નાખી દેવો. પછી તે વાસણનું મોહું બંધ કરી આઠ મહીના સુધી રાખી મુકયા બાદ તે અથાણું ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું. આ અથાણું કદી પણ ન બગડતાં જેમ જેમ જુનું થતું જાય છે, તેમ તેમ તેનો ગુણ વધતો જાય છે.

"આંબળાનું અથાણું"–સારી જાતનાં આમળાં લઈ ગોયા વડે તેમાં છિદ્ર પાડી પછી લાલ માટીને પાણીમાં ભેળવી એમાં તે આમળાને નાંખી ત્રણ દિવસ રહેવા દેવાં જેથી તે આમળાંની સઘળી તુરાશ દુર થશે. પછી પાણીથી સાફ ધોઇ નાંખી તે આમળાંમાં મીઠું એક પાણી નાંખી ચુલે ચઢાવી ઉકાળતાં તે બફાયેલાં માલુમ પડે એટલે નીચે ઉતારી એક વાંસની ટોપલીમાં નાંખવાં કે જેથી તેમાંનું પાણી નિતરી જઈ કોરાં તેમજ ઠંડાં પડી જાય. પછી રાઈ તોલા ૪૦, મેથી તોલા ૨૦, હળદર તોલા ૪૦, મીઠું તોલા ૮૦, ઇંગ તોલા ૫, ધાણા તોલા ૨૦, લસણ તોલા ૪૦, અને કપુર તોલા બે લેઈ તેમને બારિક કરી તૈયાર કરવા, પછી એક ઘડામાં પચીશેક આંમળા નાખી તેમાં ચોથા ભાગનો મસાલો નાંખી, પછી પાછાં આંમળાં ગોઠવી મસાલો નાંખવે. એમ સઘળાં આંમળાં નાંખ્યા બાદ સરસીયું તેલ એટલું નાંખે કે જેથી સઘળા આમળાં ડુબી જાય. પછી તે વાસણનું મોહું બંધ કરી ચાર મહીના સુધી રહેવા દેવું જેથી તે અથાણું ખાવાલાયક તૈયાર થશે. આ અથાણું ગુણમાં ઘણું અથાણાં કરતાં શ્રેષ્ઠ છે.

એ, એ મુજબ ચીજો મેળવી કારેલાંમાં ભરી કાચા સુતરના ત્રણચાર તાર એકઠા કરીને તે વડે દરેક કારેલા ઉપર ત્રણ, ત્રણ, આંટ દઈ એક વાસણમાં રાખે. પછી દશ શેર કાચી કેરીઓનો રસ કાઢી તેમાં માટીનું સકોરૂં ગરમ કરીને બુઝાવતાં જ્યારે અડધો શેર રસ બાકી રહે ત્યારે તે રસને તે કારેલાંમાં નાંખી રગદોળી એક બરણીમાં ભરે, જો કેરી-ઓનો રસ ન મળી શકે તેમ હોય તો લીંબુના રસમાં રગદોળે. પછી તે વાસણને ઢાંકણું ઢાંકી કપડાથી બાંધી રાખી મૂકવાથી ઘણા દિવસ સુધી ન બગડતાં જેવું ને તેવું જ નિકળે છે—

આમલીનું અથાણું—મધ્યમ રીતે પાકેલી સારી આંબલીઓ લેઇને પછી તેમને ફોલી છોતરાં દૂર કરી મીઠા સાથે રગદોળી એક દિવસ તડકે રહેવા દેવી. પછી હળદર, મરચાં, રાઈ, મેથી, જીરૂ, હીંગ, વરીઆળી એ મસાલો કુટીને સરસીઆ તેલમાં રગદોળી તેમાં મીઠું નાંખી આમ-લીઓ મેળવી એક રીઢા વાસણમાં દોઢ મહીના સુધી રાખી મૂકવું.

કુંવરનું અથાણું બનાવવાની રીત—કુંવરનાં સારાં મોટાં પાટાં લેઇને તેની નાની નાની કાતરીએ બનાવી પછી તેમાં મીઠું મેળવી ત્રણ દિવસ સુધી તાપમાં રહેવા દેવી. પછી રાઈ, હળદર, મેથી, મરચાં, હીંગ, અને મીઠાને દળી તે મસાલામાં કુંવરની કાતરીઓને રગદોળી એક પાત્રમાં ભરી તેમાં સરસીયું તથા તલનું તેલ સરખા ભાગે લેઇ એક બીજા સાથે મેળવી એટલું નાંખે કે જેથી તે અથાણું ડુબી જાય. પછી પાત્રનું મહોડું બંધ કરી ત્રણ

કાચું નહિ એવું ફણસ હોઈ તેની છાલ દુર કરી પ
નાના નાના કટકા કરવા. બાદ થોડું એક મીઠું તથા પ
નાંખી ઉકાળતાં જ્યારે બરાબર સીઝે ત્યારે ઉતારી તે
કાએોને કોશ પાડી પછી તેમાં લાલ મરચાં, હળદર,
મેથી, હીંગ એ મશાલો દળેલો હોઈ સરસીયા તે
ભીંજવી ફણસના ટુકડાએો જે કે રસદોણી એક વાસ
ભરી વણ મહીના સુધી રાખી મૂક્યા બાદ ખાવાના
યોગમાં લેવું.

આ મુજબ ગાજર, આલુ, કાકડી, વિગેરેનાં પણ અથ
બનાવવામાં આવે છે. પરંતુ તેઓને બનાવવાની રીત
મુજબ છે તેથી વિસ્તાર કર્યો નથી. માટે બુદ્ધિવાન મ
વિચાર કરીને જે ચીજનું અથાણું બનાવવું હોય તેનું બના

પ્રકરણ ૫ મું.

શાક, ભાજી, ભરત, પાંતરાં, આમટીઓ, ભ
પતરવેલીઆં વીગેરે બનાવવાની રીત.

કારેલાંનું શાક.

એક શેર તાજાં કારેલાં લાવી તેના કાકર છોલી
તેના કટકા ગમારીને કરવા, પછી તેમાં આધા પૈસ
મીઠું નાખી ખુબ ચોળી નાંખવા, પછી તેને ખુબ દ
પાણી નિચોવી કાઢી તેને, એક કઢાઈમાં નવટાંક તેલ,
ધાણા, લાલ મરચું આખું નાંખી સુકે સુધી વઘાર
આવેલી નાંખી વઘારવાં. તે બરાબર આવે એટલે તેમાં

કારેલાં તથા કંકોડાનું શાક.

કારેલાં સાફ છોલીને તેની ચીરીયો અથવા ગોળ કકડા કરવા, તેઓને મીઠા સાથે મેળવી પાણી કહાડી નાંખી, ઉપર પ્રમાણે વઘારી મશાલો નાંખી થાય છે. તેમજ બાફીને ઉપર પ્રમાણેની રીત મુજબ શાક થાય છે. એ શીવાય આખાં પણ થાય છે, તેની રીત એવી છે કે કારેલાં છોલી ઉભાં ચીરી તેમાં મીઠું, હળદર, ચણાનો લોટ ભરીને તળી કહાડવાથી આખા સંભારનું શાક મજાનું થાય છે. તે ઉપર પાછળથી ગરમ મશાલો નાંખીને ખાવાના કામમાં લે છે. એમ અનેક પ્રકારે કારેલાના શાકની બનાવટ મન પસંદ હોય છે. કારેલાંના સંભારમાં (ભરત મશાલામાં) ગોળ, આંબલી મેળવી મશાલો ભરવાથી ઘણો સ્વાદીષ્ટ સંભાર થાય છે. આવીજ રીતે કંકોડાંનું શાક તથા સંભાર બને છે.

કંકોડાંનું શાક.

એક શેર કંકોડાંને છોલી ઉભી ચાર ચીરીયો કરવી, તેમાં એક પૈસાભાર મીઠું નાંખી મસળીને, એક કડાઈમાં નવટાંક ઘી અથવા તેલ, ધાણા જીરૂ અને બે લાલ મરચાં આખાં નાંખી ચુલા ઉપર ચડવી વઘાર આવે એટલે તૈયાર રાખેલાં કંકોડાં માંહે નાંખી ઢાંકી રાખવાં. એકાદ બે વખત હલાવી જ્યારે ચડે ત્યારે તેમાં શાકનો એક ચમચી સારો મશાલો નાંખી ફેરવીને ઉતારી લેવું.

કેળાંનું શાક.

એક શેર કાચાં કેળાં લેઈ તેને છોલીને પીતા કરવા, તે પીતાને ઘડી પાણીમાં રાખ્યા બાદ કાહાડી લેઇ બીજા ચો-

કોહોળાનું શાક બીજી રીતનું.

કોહોળાને છોલીને તેના બે ઇંચ જેટલા કકડા કરવા, ને બટાટાની મેળવણી કરવી હોય તો એક શેર કોળામાં પાશેર બટાટાના કકડા નાંખવા (બટાટાના કકડા એક ઇંચ જેટલા કરવા) તેઓને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઇ નાંખી સાફ કરવા. પછી કલાઇવાળા તપેલામાં અથવા તો કઢાઈમાં પાશેર જેટલું ઘી અથવા તેલ મુકી હીંગ, મરચાંનો વઘાર નાંખવો. વઘાર આવે એટલે શમારેલા શાકના કકડા નાંખી જરા ખારો ભભરાવી, મીઠું ખપ જેટલું નાંખવું. પછી સહેજ પાણી છાંટી ઢાંકી ચડવા દેવું. ને રસવાળુ શાક બનાવવું હોય તો ગોળ આંબલીનું પાણી છાંટવું.

કોહોળાના શાકમાં ચણાની દાળ, વટાણાની મેળવણી પણ નંખાય છે, તથા તુરીયાનું ભેગુ શાક થાય છે, શેર કહોળુ હોય તો પાશેર જેટલી દાળની મેળવણી નંખાય છે. ગવાર સીંગના કકડા, ચોળાફળીના કકડા પણ મેળવણીમાં નંખાય છે. સ્વાદ માટે ખાતી વખત લીંબુનો રસ નિચોવી ખાવાથી ઘણુંજ સ્વાદીષ્ટ લાગે છે.

કંટાળા કોહોળા (ભુરાકોળા)નું શાક.

એક શેર કાચું કંટાળુ લાવી છોલીને તેના મરજી મુજબ કકડા કરીને એક કડાઈમાં નવટાંક તેલ, રાઈ, મેથી, લાલ આખા મરચાં મુકીને વઘાર મુકવો. વઘાર લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા ને પાશેર પાણી છાંટવું. પછી પૈસાભાર મીઠું નાંખી એક ચમચી શાકનો મસાલો નાંખવો, પછી તે ચડે એટલે ગોળ આંબલીનો રસ છાંટવો. પછી ઉતારી બીજા વાસણમાં ભરી લેવું.

હીંગનો વઘાર સુધી વઘાર આવેથી તેમાં કકડા નાંખવા, પછી ત્રણ ઘમવા તેમાં નંબર ૪ ના મસાલાનો લોટ નાંખવો, સવા પૈસાભાર મીઠું નાંખવું. જરૂરવાર ફેરવતા રેઈ ઢાંકી ઉતારવું.

વંતાકનું શાક ત્રીજું.

એક શેર વંતાક લાંબી સમારી નવટાંક ઘીમાં રાઈ, મેથી, ધાણા, જીરૂ એ વઘાર મુકી તે કકડા વઘારવા. પછી ત્રીજા નંબરનો મસાલો (લોટ) નાંખવો અને સવા પૈસાભાર મીઠું નાંખવું, પાશેર પાણી છાંટવું. કોઈવાર પછી ચોથા નંબરનો આંમટનો મસાલો બે ચમચી નાંખવો અને તે ચડે એટલે ઉતારીને એક બીજા, વાસણમાં કાઢીને એક તોલો આંબલીનો રસ છાંટીને ઢાંકવું.

વંતાકનું શાક ચોથું.

વંતાકની ચીરીયો કરી એક વાસણમાં નાંખવી, પછી તેમાં જરા ચણાનો લોટ, હળદર અને મીઠું દેઈ પાંચેક મીનિટ રાખી મુકી ચુલા ઉપર લોખંડની કડાઈ મુકી તેમાં તેલ અથવા ઘી સારી પેઠે કકળે એટલે પેલી ચીરીયો થોડે થોડે તળીને બીજા વાસણમાં કાઢી નાંખવી પછી તે ઉપર ધાણાજીરૂ વાટેલું ભભરાવવું. (ચણાનો લોટ ન દેવો હોયતો એમને એમ તળવી.)

વંતાકનું શાક પાંચમું.

એક વાસણમાં વંતાકના નાના કકડા કરી નાંખવા. જો એક શેર વંતાક હોયતો અડધો શેર મેથીની ભાજી ઝીણી સમારી ધોઈ સાફ કરી જુદા વાસણમાં રાખવી. પછી એક કલાઈ વાળી તપેલી અથવા કડાઈમાં પાશેર

તેલ અથવા ઘી મુકવું. જરાક ગરમ થાય એટલે તેમાં હીંગ નાંખી વઘાર થાય એટલે માંહે વંતાકના કકડા નાંખી ઉપર મેથીની સમારેલી ભાજી નાંખી તે ઉપર હળદર, મીઠું, મરચું જોઇતું નાંખવું, તે ઉપર એક તાસક ઢાંકી ધીમે તાપે થવા દેવું, સહેજ ચોંટવા જેવું થાય એટલે ઉતારીને ધાણા, જીરૂ નાંખવું, એજ પ્રમાણે વંતાકના શાકમાં બટેટાં, સુરણ, સકરીયાં, રતાળું, તાંદળજાની ભાજી, ડુંગળી, વાલની સળંગ દાળ, વિગેરે નાંખવાથી સ્વાદીષ્ટ શાક થાય છે. મોગરી, વંતાકમાં નાંખવી હોયતો વંતાક ચડયા પછી નાંખી થોડી વારમાં ઉતારી મેળવવી.

વંતાકનું નરમ શાક.

વંતાકના શાકમાં પાપડી, વ્હાલોળ, પાપડીના લીલવા, તથા તુવેરના લીલવાની મેળવણીનું પણ શાક થાય છે.

એક શેર વંતાકના કકડા એક વાસણની અંદર થોડું પાણી ભરી તેમાં કરવા. પછી બટાટા, સુરણ, સકરીયાં દરેક પાશેર મુજબ લેઇ સમારી તૈયાર રાખવાં. મેંથી અથવા તાંદલજાની ભાજીની બે ઝુડી સાફ ધોઈ જીણી સમારી રાખવી. પાપડી અથવા વાલોળના હાથ વતી નાના, નાના કકડા કરવા, (અડપો શેર લેવી) પછી એક કઢાઈમાં થોડું ઘી અથવા તેલ મુકી બટાટા, સુરણ, સકરીયાંના કકડા તળી કાઢવા. પછી એક કલાઈવાળા તપેલામાં નવટાંકના આસરે તેલ મુકી તેમાં હીંગ રાઈ, મરચાં નાંખી તતડવા આવે એટલે પેલાં શમારેલાં વંતાક વઘારવાં, અને આ તળી રાખેલા સુરણ વીગેરેના કકડા તથા એક પૈસાની

કોઠી સમારેલી એ બધુ એકઠું કરી તેના ઉપર નાખી એક વાટકી જેટલું પાણી છાંટવું. અંદર હળદર, મીઠું નાંખવું. થોડીવાર ઢાંકી રાખી જરાક વરાળ વળે એટલે માંહે ભાજી નાંખી ઢાંકી રાખી એકાદ, બે વખત ફેરવવું. પછી આંબલી નવટાંકને પાણીમાં પલાળી રાખી ચોળીને ગળી લેઇ તેમાં ગોળ નવટાંક, આદુ, મરચાં, ધાણા, જીરૂ વાટેલાં મેળવી છાંટવું. રસદાર નરમ કરવા માટે જોઇએ તો થોડુંક પાણી નાંખી શીજવા દેવું, એજ પ્રમાણે વંતાકમાં તાંદળજાની ભાજી તથા વાલ નાંખીને પણ નરમ શાક જોઇએ તેવું સારૂ કરી શકાય છે.

રવૈયા વંતાક કરવાની રીત.

એક શેર નાનાં—નાનાં વંતાક લાવીને તેની ઉભી ચાર ચીરીયો વળગેલી કરવી. પછી શાકનો સાદો મશાલો પહેલો અને ગરમ મશાલો ત્રીજે એ બેઉ મશાલા સરખા હીસ્સે લઈ તેમાં એક તોલો દળેલું મીઠુ મેળવવું. પછી ચીરેલાં વંતાકમાં આ મસાલો ભરવો. પછી એક કડાઇમાં અધો શેર તેલ મુકી તેમાં ભરેલાં વંતાક મુકવાં. પછી ઉપર ઢાંકીને તળે તાપ કરતાં ચડી કોકડી વળે એટલે ઉતારી ખાવાના કામમાં લેવાં.

વંતાકનાં રવૈયાં (સંભાર) કરવાં તે નાના, નાના વંતાકનાં કરવાં. એક શેર વંતાકે અધો શેર તેલથી તે બે પૈસાભાર સુધીમાં થાય છે. પરંતુ ઓછા તેલમાં કરવાં હોય તો ધીમા તાપથી અને વાસણ ઉપરના ઢાંકણામાં પાણી ભરી રાખી કરવાથી પણ થાય છે.

વંતાકનું ભરત નંબર પહેલાનું.

વંતાકનો મોટો ભટ્ટો એક, છોલેલુ આદુ અને લસણુ મળી પા તોલો, કોથમીરની જુડી એનાં પાંદડાં તથા લીલાં મરચાં ત્રણ, એ બે ચીજો વાટેલી તથા લીલા લસણની જુડી અડધી બારિક કાતરેલી, સારૂં દહીં અરછેર, છીંલેલી ડુંગળી નવટાંક, ખોખરૂ કરેલુ જીરૂ તથા મીઠુ એ દરેક એક એક ચમચી લઇ વંતાક છોલીને કકડા કરી જરા મીઠુ મેળવી થોડુંક પાણી નાંખી ચુલે બાફવા મુકવાં. પાણી સોસાઇ જાય એટલે નીચે ઉતારી છુંદી એકરસ કરવું. એમ ન બાફવું હોય તો આખા વંતાકને તેલ ચોપડી ભરસાડમાં બાફવું. બરોબર બફાય એટલે લોચા જેવું કરી અંદર દહીં નાખવું. તે પછી ડુંગળી ઘીમાં બદામી રંગની થાય ત્યાં સુધી તળી તેમાં બધો મસાલો લાલ કરી દહીં ભેળવેલું વંતાક અંદર નાંખી જરા પાણી નાંખી અંગારે મુકવું. પાણી સોસાયા પછી નીચે ઉતારવું, પહેલું દહીં ન નાખવું હોય તો ગરમ કર્યા પછી નીચે ઉતારીને નાંખવું.

ભરત વંતાકનું બીજા નંબરનું.

એક વંતાકનો મોટો ભટ્ટો લાવીને તેને એક કાણું પાડી તે કાણામાં વાટેલી હીંગ ભરવી. પછી તેને તેલ ચોપડી ભરસાડમાં ભારી મુકવું અને બફાયાથી કાહાડી લેઈ તેના ઉપરનાં છોડાં કહાડી નાંખી લોચા જેવું કરવું. તેની અંદર લીલી અથવા સુકી પા શેર. આદુ રૂપીયાભાર, કોથમીર જુડી ૨, લીલાં મરચાં ૧૦ એ બધું ઝીણું સમારીને નાંખવું. તથા અડધો પોણો શેરના આશરે દહીં નાંખી એક કરી ખપ મુજબ મીઠુ મેળવવું. ડુંગળી ન નાંખવી. હોય તો તે વિનાનું બનાવવું.

ભરેલ વંતાકનું વઘારેલું.

વંતાક મોટાં શેર ૧ લઈ ઉપર લખ્યા પ્રમાણે બાફવાં. અને છાલ કહાડી નાંખી લોચા જેવું બનાવવું. પછી ડુંગળી શેર ०॥ ઝીણી કાપીને તથા લસણ નવટાંકને ઝીણું વાટી (સમારવું) એક તપેલીમાં ઘી દોઢ પાશેર નાંખી ચુલે મુકવું. ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં લસણ નાંખી તેને લાલ કરવું પછી તેમાં ડુંગળી નાંખવી તે લાલ થવા એટલે તૈયાર કરેલું વંત્યાક નાંખી હલાવવું. એક રસ થાય એટલે કલાક પછી નિચે ઉતારી અંદર આદુ રૂપીયાભાર વાટેલું. તથા મરચાં લીલાં ૧૨ વાટેલાં, કોથમીર ઝુડી ૨ છુંદેલી, તથા ખપ જેટલું મીઠું નાંખીને હલાવવું. પછી ઠંડું પડયા પછી માંહે દહીં શેર ०॥ નાંખવું. અંદર સુકાં મરચાંની ભૂકી નાંખવી હોય તો એક બે ચમચા જેટલી નાંખવી, દહીં વગરનું કરવું હોય તો તે નહી નાંખવું. લસણ તથા ડુંગળી ન નાંખવાં હોય તો હીંગ તથા સુકાં મરચાં અથવા તો જીરૂ ને સુકાં મરચાંનો ઘીમાં વઘાર દેઈને ઉપરની રીત પ્રમાણે કરવું. અંદર લીંબુ અથવા તો આંબલીનું ખાટું પાણી નાંખીને કરવું. એ પ્રમાણે જેને રૂચે તે મુજબ કરવું.

વાલોળનું શાક.

એક શેર વાલોળ લઈ તેને છોલીને રેસા કહાડી નાંખવા અને બબ્બે આંગળના કકડા કરવા, પછી એક કડા-ઈમાં નવટાંક તેલ મુકીને ધાણા જીરૂ, હીંગ, લાલ મર-ચાનો વઘાર મુકી લાલ થાય એટલે તે કકડા તેમાં નાંખવા, પછી બે ચમચી ભરીને સાદો મસાલો નાંખવો અને એક



ચણાનો લોટ શેર ૦ા, ધાણા જીરૂ ખાંટેલું ચાર નાની ચમચી, કજાદર તોલો ૦ાા, હીંગ વાલ ૪, મીઠું તોલો ૧, આદુ તોલો ૦ાા કેાયમીર વાટેલી તોલો ૦ા, મરચાં વાટેલાં તોલો ૧, લસણ વાટેલું તોલો ૦ાા.

વાડ કારેલાંનું શાક.

એક શેર વાડ કારેલાં લાવીને તેના કાકર છોલીને પીના કરવા. પછી કડાઈમાં નવટાંક તેલ, ધાણા, જીરૂ, હીંગ; લાલ મરચાં એ પ્રમાણે વઘાર મુકીને વઘારવાં. પછી બે ચમચી સાદો મસાલો નાંખવો. સવા પૈસાભાર મીઠું નાંખવું અને હલાવીને ચડે એટલે ઉતારવું. એજ રીતે એ શાક ફક્ત મરચું, મીઠું અને એક પૈસાભાર તેલમાં પણ થાય છે, અને જેટલી રીતથી કારેલાંનું શાક થાય છે, તેટલીજ રીતથી આ વાડ કારેલાનું શાક પણ થાય છે.

કાળીંગડાંનું શાક.

કાળીંગડાના છોલેલા ઝીણા કકલા શેર ૧ ને એક કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકી ધાણા, જીરૂ, રાઈ તથા લાલ મરચાંનો વઘાર મુકી વઘારવાં. પછી તેમાં બે ચમચી સાદો મસાલો નંબર પહેલાનો નાંખવો. એક પૈસાભાર મીઠું નાંખી ચડે એટલે ઉતારવું.

એજ રીતે પાશેર ઘીમાં પણ એ શાક થાય છે, પણ લોટ મસાલો ત્રીજો ને બે તોલા આંબલીનો રસ નાંખીને થાય છે. ને એ શાક બાફી કાહાડી કોરૂં કરીને ઉપર લખ્યા પ્રમાણે વઘાર કરીને પણ થાય છે.

પરવરનું શાક.

એક શેર પરવર લાવીને તેને સમારીને પીતા કરવા,

કાહાડી કેારાં કરવાં, પછી એક તેાલેા મરી તથા બે તેાલા અડદની દાળ, તથા થેાડાંક મીઠાં લીંબડાનાં પાન અને એક તેાલેા ઘી લેઈ એ કડાઈમાં વઘાર માટે મુકી લાલ થવા આવે એટલે નીચે ઉતારી લેઈ ખાંડી નાંખવાં. પછી એક વાસણમાં પાશેર પાણી નાંખી તેમાં આ વાટેલેા મશાલેા નાંખી ઉકાળવેા. તે કરણ થાય એટલે કાહાડી લેઈ, એક કડાઈમાં પાશેર ઘી મુકી, તેમાં ધાણાજીરૂ, બે લાલ મરચાં, મીઠાં લીંબડાનાં પાન નાંખી વઘાર આવેથી પીતાં તથા ઉપરનેા ઉકાળેલેા મશાલેા મેળવી વઘારી દેવાં તે ચડવા આવે એટલે તેમાં સવા પૈસાભાર મીઠું અને પા પૈસાભાર આમટનેા મશાલેા નંબર ચેાથાનેા નાંખી હલાવી થેાડીવાર રહેવા દેઈ નીચે ઉતારી લેવું. અને પડેાળનું શાક સરવે લેાટ મશાલાઓમા મેળવીને એજ રીતે થાય છે.

લીલવા પાપડીનું શાક.

એક શેર વાલના લીલવા લેઈ, એક કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકી, ધાણાજીરૂ, રાઈ આખાં મરચાંનેા વઘાર મુકી લીલવા, વઘારવા. પછી તેમાં સવા પૈસાભાર મીઠુ અને મસાલેા સાદેા નંબર પહેલાનેા એક ચમચી નાંખી, પાશેર પાણી રેડી ચડવા દેવા, એટલે વાટેલેા અજમેા થેાડેાક નાંખીને ઉતારવેા.

એવીજ રીતે તુવેરના, ચણાના, વટાણાના, ચેાળાના લીલવાઓનું શાક થાય છે. અને લીલવાઓનું શાક લેાટ મસાલેા મેળવીને પણ થાય છે.

પાપડીનું શાક નંબર ૧ લું.

એક શેર સુરતી અગર દેશી પાપડી લેઇ તેને હાથે

વતી રેસા ચુંટી કાહાડી, કુંણી હેાય તેા કકડા કરવા અને પાકટ હેાય તેા દાણા કાઢવા, પછી સુરણ શેર ०, છાલીને ઝીણા ઝીણા કકડા કરવા, અથવા છીંણીથી છીણવું. પછી એક તપેલીમાં ઘી અથવા તેલ શેર ०॥, મુકવું, તેમાં હીંગ અને આખાં મરચાં બેનેા વઘાર કરવેા, વઘાર આવે એટલે તેમાં પાપડી નાંખી ઉપર સુરણ નાંખવું, પછી એક ઢાંકણામાં (વાડકામાં) બે પળી જેટલું તેલ, થેાડેાક ખારેા અને પાણી એકઠું કરી ખુબ હલાવવું, તે પાણી તથા મીઠું પાપડીમાં રેડી ઢાંકી દેવી, પછી વાસણમાં કેાથમીર ઝીણી સમારી લસણ, આદુ મરચાં ખપ જેટલાં વાટી, અડધા નાળીએરનું ખમણ ભેળું કરી રાખવું. પાપડી ચડી તૈયાર થાય એટલે આ બધેા મસાલેા અંદર નાંખી ધીમા તાપે સીજવા દેવી.

પાપડીનું શાક નંબર ૨ નું.

ઉપર લખેલી રીત પ્રમાણે પાપડીના કકડા કરી વઘારવા. અને અંદર રતાળુ, સકરીયાં, બટાટા, લીલેા મસાલેા (આદુ, મરચાં, કેાથમીર) ભરેલાં વંતાક વિગેરે નાંખીને પણ એવીજ રીતે પાપડીનું શાક થાય છે, આખી પાપડીના રેશા ઉતારી ફાડીને આખીને આખી (સમાર્યા સીવાયની) પાપડીનું પણ શાક થાય છે.

ગલકાનું શાક નંબર ૧ નું.

એક શેર ગલકાં લાવી છેાલી સમારીને નાના નાના કકડા કરવા, પછી કડાઇમાં નવટાંક ઘી અથવા તેલ મુકી તેમાં બે તેાલા અડદની દાળ, ધાણા, જીરૂ, મીઠા લીંબડાનાં પાન નાંખી, વઘાર આવેથી ગલકાના કકડા નાંખી

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

[illegible]

ગવાર ફળીનું શાક નંબર ૨ નું.

એક શેર ગવારફળી લાવી ડીંટી રેસા કહાડી નાંખવા. બાદ તેને દોઢ શેર પાણીમાં બાફી કાહાડવી. તે ઠોરી પડે એટલે એક કડાઈમાં નવટાંક તેલ મુકી ધાણાજીરૂ, લીંબડાનાં પાન, રાઈ, આખાં બે મરચાં તેમાં નાંખી વઘાર મુકવો, વઘાર આવેથી ગવારફળીને નાંખી વઘારવી. પછી તેમાં સવા પૈસાભાર મીઠું અને ચોથા નંબરનો મશાલો ચમચો એક નાંખી ચડવા દેવી. ચડવા આવે એટલે બે તોલા આંબલીનો રસ અને અડધો તોલો મેથીનો શેકેલો લોટ નાંખી ઉતારવી.

ગવારફળીનું શાક લોટ મશાલામાં થાય છે, થોડા વઘારમાં પણ થાય છે. પણ ગવારફળી બાફી કાઢી, વઘારી જરા તૈયાર થાય ત્યારે તેમાં થોડો વાટેલો અજમો અને મીઠું મરચું મેળવી ઉતારે છે.

ચોળાફળીનું શાક.

ચોળાફળી એક શેર લેઇ રેસા કાહાડી નાંખી ઝીણા ઝીણા ટકડા કરવા, કઠણ હોય તો દાણા ફોલવા. આનું શાક પણ ગવારફળીના શાકની રીત પ્રમાણે થાય છે માટે તે મુજબ કરવું.

ગેંગડાંનું શાક.

એક શેર ગેંગડાં લાવી છોલી ન્હાના કકડા કરવા. પછી એક કડાઈમાં નવટાંક ઘી અગર તેલ મુકી તેમાં ધાણાજીરૂ, રાઇનો વઘાર મુકી, કકડા વઘારવા. પછી તેમાં સવા પૈસાભાર મીઠું નાંખી એક ચમચી મશાલો સાદો નાંખવો, પાણી અંદર નાંખવું નહી, પણ તે ઉપર ઢાંક-

વાની તાસકમાં પાશેર પાણી ભરી રાખવું, ચડે એટલે
ઉતારી લેવું.

ગીલોડાંનું શાક (ટીંડુંળાં).

એક શેર મીઠાં ગીલોડાં લાવી સમારી તેના પીતા
અથવા ચીરીયો કરવી, પછી એક કડાઈમાં નવટાંક ઘી
અથવા તેલ મૂકી, જરાક હીંગ, ધાણા, જીરૂ, રાઈ, મરચાં,
નાંખી વઘાર આવેથી કકડા નાંખી વઘારવા, તેમાં સવા
પૈસાભાર મીઠું અને થોડોક સારો મશાલો નાંખવો, તે ચડે
એટલે તેમાં થોડોક ગરમ મશાલો નાંખી ઉતારવું.

રીંગણાની માફક ભરત ભરીને પણ ગીલોડાંનું શા
સરસ થાય છે.

કડવા ગીલોડાંનું શાક.

એક શેર કડવાં ગીલોડાં લાવી તેની સમારીને ઝીણ
ચીરીયો કરવી, પછી દોઢ શેર પાણીમાં તે ચીરીયોને બાફ
કહાડી, બીજા મોળા પાણીમાં ખુબ નીચોવી બીજ અ
પાણી નીચોવીને કહાડી નાંખવાં. એવીજ રીતે પાંચ
વખત પાણી અથવા છાશમાં ધોઈ સાફ કરવાં, પછી એ
કડાઈમાં નવટાંક તેલ, જીરૂ, મરચાંનો વઘાર મુકી, કે
કરેલ કકડા નાખી વઘારવા તેમાં પૈસાભાર મીઠું ત
એક ચમચો સારો મશાલો નાંખવો. તે ચડે એટલે ઉત
થોડોક ગરમ મસાલો નાંખવો.

ઉપર લખેલા મીઠા ગીલોડા તથા પરવરનું શ
જેટલી રીતથી થાય છે, તેટલી રીતથી આ શાક પ
થાય છે.

એક શેર તુરીયાં માટે ભરવાના મશાલામાં ધાણાજીરૂ ખાંડેલું નવટાંક, હળદર તોલો ola, હીંગ વાલ ૩, સુકાં મરચાંની ભુકી તોલો ola, મીઠું તોલો ૧, લસણની પાંચ કળી, આદુ તોલા ૨, લીલાં મરચાં નંગ ૪, કોથમીર પ્રમાણેની એક જુડી. આ બધા મશાલાને એક વાસણમાં ભેગો કરી જરા તેલનું મોંણ નાંખી સરખો હલાવવો, પછી તે તુરીયાંમાં ભરવો. આ મશાલામાં ચણાનો લોટ નાંખવો હોય તો નંખાય છે.

ડોડવાંનું શાક.

મીઠી ડોડીનાં કુંણાં ડોડવાં એક શેર લાવી શમારી કકડા કરવા. પછી તે કકડાઓને દોઢ શેર પાણીમાં બાફી કાહાડી કોરા કરવા. પછી એક કડાઈમાં નવટાંક તેલ અથવા ઘી મુકી તેમાં હીંગ, ધાણાજીરૂ, રાઈ, આખા મરચાંનો વધાર મુકી વધાર આવે એટલે તુરત કકડા વધારવા, ઉપર એક પૈસાભાર મીઠું અને અરધા પૈસાભાર હળદર અને સાદો મશાલો જોઇએ તેટલો નાંખી ચડવા દેઈ ઉતારવું. ઠંડુ થએથી દહીં મેળવીને પણ ખવાય છે.

આ ડોડવાનું શાક બાફ્યા સીવાય પણ કાચુ વધારીને થાય છે. અને જેટલી રીતે તુરીયાંનું શાક થાય છે તેટલીજ રીતથી આ ડોડવાનું પણ શાક થાય છે.

દુધીનું શાક. (નઈ, તુંબડુ).

એક શેર દુધીને છોલી શમારીને નાના નાના કકડા અને તેમાંના તમામ બીજ કાહાડી નાંખવાં. પછી શેર દોઢશેર પાણીમાં બાફી કાહાડી તે કકડા કોરા પાડી એક કડાઈમાં નવટાંક ઘી અથવા તેલ મુકી તેમાં અડદની દાળ

દુધી, ચણાની દાળના મિશ્રણનું શાક.

એક શેર દુધી હોય તો, પાશેર ચણાની દાળ પાંચ છ કલાક પલાળી રાખવી, દુધીને સમારી ધોઈ નાંખવી. પછી એક પીતળની કલાઈવાળી તપેલી અથવા કડાઈમાં પાશેર તેલ અથવા ઘી મુકવું. તે કકડે એટલે તેમાં હીંગ, સુકાં મરચાં, લસણની કરચો નાંખી વઘાર થાય એટલે સમારેલી બધી ચીજ નાંખી વઘારવી. પછી પલાળેલી ચણાની દાળ નિતારી સ્વચ્છ પાણી વડે ધોઇ નાંખી તેને પણ શાક ઉપર નાંખી દેવી અને, એના ઉપર જરાક ખારો નાંખવો, પછી ખપ જેટલું મીઠું, હળદર નાંખી ધીમા તાપે ચડવા દેવું. ચડવા આવે એટલે ધાણાજીરૂ, આદુ, કોથમીર, લીલાં મરચાં વાટીને કરેલી લુગદી નાંખવી, ગરમ મસાલો ચમચી નાંખવો. પછી હલાવીને થોડીવાર ધીમા તાપ ઉપર રાખી ઉતારી લેવું આને તળેલુ શાક કહે છે. એ થાળીમાં લેવાય છે. એજ રીતે દુધીમાં સગગવાલનો ભરડો, બટાટા, સુરણ, ચોળાફળીના કકડા, ગવારસીંગના કકડા, મગની દાળ, વીગેરે નાંખીને પણ શાક થાય છે. ડુંગળી શેર ૦। નો વઘાર કરીને એકલી દુધીનુ પણ શાક થાય છે. દુધીની લાંબી ત્રણ ચાર ઈંચ જેટલી ચીરીયોને તેલમાં તળી નાંખી પછી મસાલો લગાડી ને પણ શાક થાય છે. એ રીતે અનેક જાતની દૃતીયોથી જુદી જુદી જાતનું દુધીનું શાક થાય છે. દુધીનુ શાક નિરોગી ગણાય છે.

સાંગરીઓનું શાક.

સાંગરીયો એક શેરના ઝીણા ઝીણા સમારીને કકડા કરવા અને તે બશેર પાણીમાં બાફી કાહાડવા, ને પછી

તેમાં હીંગ, રાઇ, મેથી મરચાનો વઘાર મુકીને કકડા વઘારવા અને તેને ધીમા તાપથી ચડવા દેવા, ચડવા આવે એટલે તે ઉપર ધાણા જીરૂ અથવા એક ચમચી ગરમ મશાલો ભભરાવી ઉતારવા, પછી તે ખાટા સ્વાદમાં કરવા હોય તો આંમલી, ગોળ મશાલા જોડે છાંટવાથી સ્વાદીષ્ટ થશે. અને દહીંવાળા કરવા હોય તો કઢાઈવાળા વાસણમાં કાહાડી લેઇ મેળવવું. આખા સંભારના ભીંડા કરવા હોય તો પણ ઉભા ચીરીને સંભારનો મશાલો, રીંગણ, ગીલોડાં, તુરીયાંની માફક ભરીને પણ સારા થાય છે. એ પ્રમાણે ભીંડાનું શાક જુદી જુદી રીતે કરવામાં આવે છે.

ખડબુચનું શાક.

એક શેર ખડબુચ લાવી તેને છોલીને કકડા કરવા. પછી કડાઇમાં નવટાંક તેલ મુકીને તેમાં જરાક ધાણાજીરૂ, રાઇ, અડદની દાળ તોલો ૧, લાલ મરચાં નાંખી વઘાર આવેથી તેમાં કકડા નાંખી વઘારવા. પછી તેમાં સવા પૈસાભાર મીઠું, સારો મશાલો એકાદ ચમચો, બે તોલા આંબલીનો રસ નાંખવો અને ચડે એટલે ઉતારવું.

ખીરાનું શાક.

ખીરાનું શાક ખડબુચના શાક મુજબ થાય છે, અને એજ રીતે આરીયાનું પણ શાક થાય છે.

સુચના—જે શાકોના વઘારમાં મરચાં મુકવામાં આવે તથા જે જે શાકોમાં લોટ મશાલા મેળવવામાં આવે તે સઘળાંમાં ઘીનો વઘાર મુકવો, અને લોટ મશાલા શીવાયની મેળવણીથી જે જે શાકો કરવાં હોય તે તમામમાં તેલનો વઘાર મુકવો.

અળવી (પીંડાળુ) નું શાક.

એક શેર અળવી બાફેર પાણીમાં બાફી કાઢવી, પછી તેનાં છોતરાં કઢાવી નાંખી સમારીને કકડા કરવા. પછી એક કડાઇમાં ઘી પાશેર મુકી તેમાં અજમો છટ નાંખી કકડા વઘારવા. તેમાં એક પૈસાભાર મીઠું તથા હળદર અરધા પૈસાભાર અને એક ચમચી ગરમ મસાલો નાંખી ચેતવીને ઉતારવું.

બટાટાનું શાક, સાદું.

એક શેર બટેટા છોલીને પાણીમાં બાફી કાઢી છોતરા ઉતારી નાંખીને કકડા કરવા. પછી એક કડાઇમા ઘી શેર ના સુધી તેમાં ઘાણા જીરૂ, મરચાં નાંખીને વઘારી બે ઘડી રહેવા દેઇ ઢપથી ગરમ મસાલો અને મીઠું પૈસાભાર નાખીને ઉતારવું.

બટાટાનું શાક નંબર ૨.

બટાટાનું શાક ઘણું મઝાનું થાય છે. પેસણ નાખીને બટાટા કરવા હોય તો, બટાટાને એક તપેલીમાં બાફવા, પછી બફાય એટલે એને ઠંડા કરીને છિલ કાઢીને તેના [illegible] પછી એક પીતળની કડાઇમાં તેલ [illegible] [illegible] બટાટા હોય તો પાશેર સુધી [illegible] તેમાં હીંગ [illegible] [illegible]

બટાટાનુ શાક નંબર ૪.

બટાટા એક શેર લાવી તેને છોલીને ઉભી ચાર ચીરેા વગેરી કરવી, તેમાં ધાણાજીરૂ નવટાંક, આદુ વાટેલુ તોલેા ૧, કેાથમીર કચરેલી તેાલેા ૦ll, હળદર તેાલેા ૦ll, હીંગ વાલ ૨, લસનુ ખાંડેલુ વાલ ૪, ડુંગળી સુદેલી તેાલા ૨, મીઠુ તેાલેા ૧ વાટેલુ, આ સઘળી ચીજોને એકઠી કરીને તેલમાં ન્હેાવી. તે એકત્ર થાય એટલે ચીરેલા બટાટામાં ભરવી. પછી એક કડાઇમાં અડધેા શેર ઘી મુકી કકડવા આવે એટલે વઘારીને ધીમા તાપે ચઢવા દેવાં. (આ બટાટાનાં સંભાર કહેવાય છે)

સકરીઆંનુ શાક.

એક શેર સકરીઆં લાવીને સમારી કકડા કરવા, પછી એક કડાઇમાં ઘી નવટાંક મુકીને જરાક જીરૂ નાંખી વઘાર લાલ થયેથી તેમાં સમારેલા કકડા નાંખી વઘારવા, પછી તેમાં એક પૈસાભાર મીઠુ અને હળદર તથા મરચાં જોઇએ તેટલાં નાંખીને શાક ચઢે એટલે જરાક ગરમ મસાલેા મેળવી ઉતારવું.

એાંયકેાળાનુ શાક.

આ શાક સુરણના શાકના પ્રમાણેજ સઘળી રીતે તૈયાર કરાય છે.

કેાબીજનુ શાક.

કેાબીજ એક શેરને સમારી પાણ સ્વચ્છ કરવું, તેમાં મેળવવા માટે અડધેા શેર બટાટાને છેાલીને કકડા કરવા, પછી એક કડાઇમાં પાશેર ઘી મુકી કકડવા આવે એટલે તેમાં હીંગ રાઇ, મરચાંનેા વઘાર નાંખીને વઘાર આવે એટલે

બટાટા અને કોબીજ માંહે નાંખી વધારવાં, તેમાં હળદર તોલો ૦।।, મીઠું તોલો ૧, તથા થોડોક ખારો નાંખીને ઢાંકી નીચે તાપ કરવો, ચડવા આવે એટલે માંહે ચમચી ગરમ મશાલો તથા ધાણાજીરૂ નાંખી ઉતારવું. જો રસાદાર કરવું હોય તો શાક ચડે એટલે તેમાં એક તોલો ગોળ અને એક તોલો આંબલીનો રસ રેડવો, અથવા ઉતાર્યા પછી દહીં નાંખીને ખાવાના કામમાં લેવું.

ચણાની દાળ, મગની દાળ, મેળવીને પણ આ શાક થાય છે. દાળને ચાર છ કલાક અગાઉ પલાળી મુકવી જોઈએ. કોબીજના શાકમાં સુરતી પાપડી નાંખવાથી પણ એ શાક ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

કેવડુ નરમ શાક.

એક કલાઈવાળા તપેલામાં અશેર પાંણી મુકીને આધણું આવે એટલે એક શેર ચણાની દાળ ઓરવી. પછી પા કલાક પછી દુધી શેર ૦, સમારી કકડા કરેલી તથા બટાટા સમારેલા શેર ૦, તથા સુરણના સમારેલા જીણા કકડા શેર ૦ એ ત્રણેના કકડા ચણાની દાળ ઓરેલી હોય તેમાં નાંખી દેવા, દાળ ગળી જવા આવે અને શાક બફાય એટલે તેમાં બે તોલા મીઠું અને એક તોલો હળદર નાંખવી. પછી એક લોઢાની કડછી દેવતામાં તપાવી લાલચોળ થાય એટલે તેમાં જરાક ઘી, રાઈ, મેથી, હીંગ, મરચાં, તજ, લવીંગ નાંખી શેકા વઘાર આવે એટલે તે કડછી પેલા શાકવાળા વાસણમાં નાંખી ઢાંકી દેઈ પછી હલાવીને ફરીથી ઢાંકી રાખવું. પછી તેમાં ગોળ અધોળ તથા આંબલી અધોળનો રસો કરી રેડવો અને બે ત્રણ

ખારેક અને તોલો દ્રાક્ષ નાંખવી, તથા બે ટેગાંના કકડા કરીને નાંખવા, આંબલી ગોળ નાંખતી વખતેજ આદુ, કોથમીર, લીલાં ચાર, ૭ મરચાં વાટીને નાંખવાં, તથા ગરમ મશાલો નાંખવો. થોડી વારે નીચે ઉતારી લેવું.

શણગેલા કઠોળ કરવાની રીત.

વાલ, મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મગ, અડદ વીગેરે કઠોળને શણગાળવું હોય તો મોદ્દા વિનાનાં છટેલાં કઠોળને એક તપેલામાં પાણી નાંખી પલાળવાં, એક દહાડો અને રાત રહેવા દેઈ બીજે દિવસે એક છાબડીમાં કપડું મુકીને તેમાં નાંખી એક બે દીવસ તેને ઢાંકી રાખી જ્યારે તેને શણગા (ફણગા) ફુટે એટલે જે વાલ શણગેલા કરવા હોય તો બીજા વાસણમાં ચોખ્ખા પાણી સાથે ચોળવા અને ફોતરાં કાહાડી નાંખી પોઇ સાફ કરવા. પછી એક તપેલીમાં હીંગ, સુકાં મરચાં અને તેલ મુકી વઘારી દેવુ. એક ન્હાની વાટકી ભરીને પાણીમાં ખારો તથા એક ન્હાની પળી જેટલું તેલ નાંખી એનુ ફુપીયું કરવું તે વઘારેલી દાળમાં નાંખી તાસક ઢાંકી દેવી, અને ધીમે તાપે થવા દેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચોળા, મઠ વીગેરે થાય છે, પણ તેઓને ફોલીને ભીતરાં કહાડવાં નહી, તે સણગે એટલે સ્વચ્છ પાણીથી સાફ પોઇ પછી વઘારવા અને ચડીને તૈયાર થાય એટલે પીરસવા. તે કઠોળનુ તથા મશાલાનુ માપ એવું છે કે દરેકઇ કઠોળ શેર ૧, તેલ શેર ૦॥, હીંગ તોલો ૧, સુકાં મરચાં બે ચમચી મીઠુ તોલો ૧.

અડદના સણગાને ચોઢે કે ઘી.પે દહાડે કાઢ.પી

મરચુ મુકીને વઘારવી અને ઢાંકી ધીમા તાપથી ચડવા દેવી, ચડે એટલે તેમાં અડધા પૈસાભાર મીઠુ તથા જરાક સારો મશાલો અને અડધા પૈસાભાર ખટાઈ નાંખી હલાવીને ઉતારવી.

સુવાની ભાજી.

એક શેર સુવા લાવીને ઉપર પ્રમાણે ટીટીને સમારવા, પછી એક કડાઈમાં અધોળ ઘી, જરાક હીંગ, મરચુ, રાઈનો વઘાર મુકીને વઘારવી. તેમાં અડધા પૈસાભાર મીઠું ને જરાક સારો મશાલો નાંખી ચડે એટલે ઉતારવી.

ટોટીની ભાજી.

એક શેર કુંળી ટોટીની ભાજી લાવી તેને ટીટીને શમારવી, પછી તેને ચોખ્ખા પાણીવડે ધોઈ સાફ કરી થોડાંક પાણીમાં બાફી કાઢવી. ચડે એટલે ઠંડી પાડી નિચોવીને દોરી કરવી. પછી એક કડાઈમાં નવટાંક તેલ અથવા ઘી મુકી જીરા અને મરચાના વઘારથી વઘારવી. પછી તેમાં અડધા પૈસાભાર મીઠું અને સારો મશાલો નાંખી થોડીવારે ઉતારવી.

આ ભાજીમાં ચડયા પછી થંડી થએ અંદર મરજી મુજબ દહીં અને મીઠું ઉમેરીને પણ થાય છે, અને તેથી તે ઘણી સ્વાદીષ્ટ લાગે છે.

ઉપરની રીત પ્રમાણે, લુણી, કુબી, પુવાડના કુંળાં પાન, પોઈ, ચણાના પાન, નાળાની વીગેરે ભાજીઓ થાય છે.

મોરડની ભાજી એ સમુદ્ર કીનારે થાય છે, તે ભાજી ટીટી સમારી બાફી કાહાડવી, પછી જરાક મીઠામાં કરમોળી, —

આદુના બાબજુમાં શેર એક પાણીમાં નાખી કઢાવવાં, પછી તેને ખુબ નીચોવીને સિઝવા પાણીથી ધોઈ નાંખવાં. પછી એક કડાઈમાં નવટાંક ઘી, ધાણા, જીરૂં, લવિંગના વઘારમાં વઘારવાં. પછી તેમાં મીઠું એક પૈસાભાર તથા તેટલુજ મરચું અને હળદર નાંખી ઉકાળી તૈયાર થાય એટલે ઉતારી ખાવાનાં કામમાં લેવી.

અથાણાં કરવાની રીત.

અથાણાં ઘણી રીતનાં થાય છે, તેને બનાવવાની કુંચી ઘણા ભાગે એક જાતની હોય છે તેમાં મુખ્યત્વે કરીને હાલમાં જે જાતનાં કેરીનાં અથાણાં થાય છે તેની વીગત નીચે પ્રમાણે છે.

અથાણાં લીંબુ, આદુ, કારેલાં, મરચાં લીલાં, રીંગણ (વંતાક) ફુલી, કરમદાં, ગલકાં, કેરી, કાંદા, કાકડીયાં, બટાટા, સુરણ, મેથીની ભાજી, પાઉં, કેળા વીગેરેનાં થાય છે. તે ઉપર લખેલી અને તે સીવાનાં બનાવવાં હોય તે એક શેર તેમાંની અને તે ચીજ લેઈ સમારી સુધારીને પીતા પાડવા, પછી અરધા શેર રાઈના ભેસળમાં મીઠું, હળદર અને ચમચી બે અથાણાંનો મસાલો મેળવી પાણી નાખી ભેસળને ખુબ ઘુંટવું. પછી સમારેલા પીતાને વઘારે તેવું કરવું અને તેમાં પીતા મેળવી અરધો શેર તેલ અથવા ઘી સુદ્ધાં પાકુ થાય એટલે ધોરેધોરે તળી કઢાવવાં.

ઉપર પ્રમાણે અથાણાં કરતાં તેઓને ખુબ તપવા દેઇ અથાણા અંદર મુકવાં, નહીંતો ઉબરો આવી નુકશાન પોહોચશે. વખતે કાચા તેલમાં મુકવાથી ઉબરો આવે તો આંબલી અગર ગોળ થોડોક મુકવાથી ઉબરો બેસી જશે.

ફલાવી દાળ તથા પાણી એક રસ થાય તેમ ઘુંટી નાંખવી. પછી ગરમ મસાલો નવટાંક, તથા લીલાં મરચાં લસણ, આદુ, એ ત્રણે મળી નવટાંક હોઈ પાણી નાંખીને ખુબ ઝીણું લસોટવું. પછી નવટાંક કોકમને શેર ગરમ પાણીમાં પલાળી મેળીને તેનો રસ ગાળી લેવો. પછી એક તપેલું ચુલે મુકી તેમાં અધોળ તેલ નાંખીને ગરમ થવા દેવું. ગરમ થાય એટલે તેની અંદર તજ પાવલીભાર, લવીંગ એક રૂપીયાભાર, આખાં મરચાં એક રૂપીયાભાર નાખી વઘાર આવેથી, ઘણાની દાળનું તૈયાર કરેલું પાણી તથા ગરમ મસાલો અને આદુ વગેરે લસોટેલો મસાલો એ બન્નેએ પેલા તપેલામાં નાંખી, કાંઈ ઓછા પાશેર શક્કર તેટલો વાટી નાંખવું. અને પાંચ સાત ઉકાળા આવવા દેવા. પછી ઝીણી સમારેલી કોથમીર તથા મીઠું ખપ જેટલું નાંખવું. પછી ઉતારી પીરસવું.

આમટી બટાટાની.

અડધા શેર બટાટા સારા છોલી સાફ કરીને તેને ઝીણા સમારવા (છીજવા) પછી કાંદા નવટાંકની પણ બારિક છીલ કરવી, તથા ખોપરાની એક કાચલીની પણ છીન કરવી. પછી એક કલાઈ વાળું તપેલું ચુલે મુકી તેની અંદર અધોળ તેલ અથવા ઘી ગરમ કરવું. બરોબર ગરમ થાય એટલે તેમા ડુંગળીની છીલ નાંખવી તે લાલ થાય એટલે તેમાં ખોપરૂ છીણેલું નાંખી લાલ થવા દેવું. પછી લવીંગ તોલો ૧, તજ કકડા ૨, સુકાં લાલ મરચાં તોલો ૧ નાંખી શેકવાં. વઘાર આવેથી બટાટાની છીન નાંખવી, થોડુક પાણી છાંટવું. આ છીલ બફાય એટલે કોકમ નવટાંક પલાળી ચોળી તેનો રસ ગાળીને તે તથા ગોળ શેર ૦ા મેળવીને નાંખવાં, તથા ગરમ

બટાટાની પતરી.

બટાટા એક શેર લેઈ તેને છોલી નાંખી તેની પાતળી પતરી ઉતારવી. પછી દરએક પતરીના કકડા ભીના શેવ જેવા વરખ કાપી પાણીમાં નાંખવા. પછી મોટી કઢા-ઈમાં દોઢ શેરને આશરે ઘી મુકી કકડાવીને તૈયાર થાય એટલે તેમાં થોડા વર્ખ પાઈને પાવરી દેવો ને નિચે ધીમો તાપ એક બાજુએ ભારે નરમ કરે તેમ કરવો, જ્યારે કડક થાય એ-ટલે ઉતારવા, નહી તો વર્ખ બાળી જશે. પછી મીઠું એક ચમચા ને બે ચમચી પાણીમાં પલાળી નાખવું, વરખને લાલ થવા દેવા નહી. જ્યારે સારી પેઠે કડક થાય એટલે તૈયાર કરેલું મીઠાનું પાણી તેમાં છાંટી દેવું, પાણી નાંખવાથી જરા નરમ થશે માટે પાણી બળી જઈ પાછા કડક થાય એટલે વરખને ઝારાથી કઢાઈ લેવા. ઘી ઘણું વપરાતુ નથી પણ દુબેલા ઘીમાંથી બરોબર થાય છે. માટે મીઠું નાંખતા પહેલાં ઘી જોઈનું ઠરવા દેઈ વધારાનું નિતારી લેવું, બાદ મીઠાનું પાણી છાંટવું.

આ શીવાય કાગળ માફક પાતળી પતરી ગોળ કરી તેને મીઠુ લગાઈને અથવા ઉભી ચીરીયો પાતળી કરીને તેને મીઠુ લગાઈને પણ તળાય છે.

પતરેલ (પતરવેલીયાં) કરવાની રીત.

ઘઉં તથા ચોખાનો લોટ મળી શેર ૦॥, ચણાનો લોટ શેર ૦॥, તેમાં એક તોલો ઘીનું મોણ દેઈ આમલી શેર ૦। તથા ગોળ શેર ૦. નું પાણી કરી તેનાથી વેસણ બાંધી જાડુ ખીરૂ બનાવવું. પછી તેમાં આદુ તોલો ૧, લીલા મરચાં ૧૦, ચીકણ ખમણેલું તોલા ૪, કેળાં પાકેલાં ૩, ડુંગળી તેલમાં તળેલી શેર ૦।, ધાણા જીરૂ તોલો ૧, સુકાં મરચાં તોલો ૧॥,

હળદર તોલો ૧ાા, લસણ તોલો ૦ાા, કોથમીર જુડી ૪, મરી તોલા ૨, મીઠું તોલો ૧ાા એ બધો મશાલો ખાંડી ઝીણો વાટી લસોટી ખીરામાં મેળવવો, પછી અળવીનાં પાતરાં લાવી ધોઈ સાફ કરવાં અને તેમને એક પાટલા ઉપર ગોઠવી તેમાંથી એકાદ બબે જેમ યોગ્ય લાગે તેમ લેઇ બેસણનુ ખીરૂ ચોપડી બીડાં વાળવાં. એવી રીતે જ્યારે તમામ બીડાં વળાઈ રહે ત્યારે તે બીડાંને એક મોટા કલાઇવાળા તપેલામાં પાંચશેર પાણીનું આધણ પુરી, પાણીથી ચાર આઠ આંગળ ઉપરની બાજુ ઘાસનો માળો અથવા લોખંડનો ચારણો ગોઠવવો, તે ઉપર વીંટિલાં પાતરાંનાં બીડાં ગોઠવી દેવાં. બાદ તપેલાને ઢાંકી મુકી તાપ કરવો, જ્યારે વરાળથી બફાઇને ચડી ગએલાં માલુમ પડે એટલે નીચે ઉતારી એક કથરોટમાં કાહાડી લેવાં. પછી તે ઠંડા પડેથી ચાકુ વા છરીથી આંગળ આંગળના કકડા કરી પીતા ગોળ પાડવા, તે પીતાને નવટાંક તેલમાં રાઇ, મેથી, હીંગ, મરચાંનો જરાક વઘાર મુકી વઘારવાં.

બીડાં વાળવાની મુખ્ય રીત એવી છે કે એક મોટા પાંદડાને પાટલા ઉપર સુલટુ પડ હેઠળ રાખી, ઉલટુ પડ ઉપરની બાજુએ રહે તેમ મુકી તેના ઉપર પાતળો હાથ વેશણના ખીરાનો ફેરવવો, પછી તેના એક મોટું હોય તો, અને નાનાં હોય તો માય તેટલાં પાનાં મુકી ઉપર ખીરૂ ચોપડવું, એવી રીતે પાંચ છ પડ થાય ત્યાં સુધી પાંદડાં અને વેસણ પાથરી કીનારીથી સામસામી એક વા બે આંગળ વાળીને પછી બીડાં ગોળ વાળવાં.

ઉપર પ્રમાણે બાફ દેઇને પતરેલ તૈયાર કરાય છે, અને તેને તેલ કે ઘીમાં તળીને પણ તૈયાર કરાય છે. ચાસણી

વાળાં પતરેલ કરવાં હોય તો પતરેલને ઘીમાં તળીને કહાડી લેઈ ગોળને જરા પાણીમાં પીગળાવી તવા ઉપર ગોળનું પાણી નાંખી જરા ચાસણી જેવું થાય એટલે તળેલી પતરેલને તેમાં નાંખી ફેરવવી. આ પતરેલ ખાવામાં ઘણાં સ્વાદીષ્ટ છે, પણ પચવામાં ઘણાંજ ભારે છે.

ખમણ ઢોકળાં.

ચણાની દાળ રાત્રે પલાળી બીજા દીવસ તેને પથ્થરની નિશાં (વાટવાનો પથ્થર) ઉપર ઝીણી પીસી (વાટી) નાંખી તેમાં થોડી ઓપચની દીલુ, આદુ, મરચાં, હીંગ, મીઠું, સોડા, આંબલી, વગેરે જરૂર પ્રમાણે નાંખવું, પછી એક થાળીમાં પાથરવું. પછી એક તપેલીમાં પાણી ભરી ચુલે મુકી ખળ-ખળ થાય, એટલે ઉપર પેલી થાપેલી થાળી લોટની ઉંધી પાડી દેવી, થાળી બેસતી ન આવે તો તપેલાના મ્હો ઉપર કપડું બાંધી તે ઉપર થાળી ઉંધી પાડી દેવી અને બફાઇને ફોરી પડે એટલે ઉતારી લેઈ ચકતાં (ઢોકળાં) પાડવાં. અંદર મીઠું દેવુ નહી પણ સારૂ તેલ, હીંગ, રાઇ મેથીનો વઘાર મુકી વઘારી લેવાથી બહુજ સારાં લાગે છે.

પાટુડી બનાવવાની રીત.

ચણાની દાળનો લોટ બારિકમાં બારિક એક શેર લેઈ ચાળી એક તપેલીમાં નાંખવો, પછી એક વાટકીથી ભરતાં જેટલી વાટકી લોટ થાય તેથી બમણી છાશ નાંખી તેને હલાવી ગાંઠો ભાગી નાંખી બરોબર એક રસ કરી અંદર મરચુ બે ચમચી, મીઠુ ખપ જેટલુ તથા હળદર એક ચમચી મેળવી ચુલા ઉપર મુકી નીચે સરખો તાપ કરવો અને હલાવતા રહેવું. છાશ અને લોટ મળી જઇ બફાઇને

પાપડી ચોખાંની.

એક શેર ચોખાને શેકી એક દાહાડો પાણીમાં પલાળી રાખવા બીજા દીવસ તેમને કાહાડીને વાટવા, પછી તેમાં દોઢ શેર પાણી નાંખી એક ઝીણા કપડાથી ગાળી નાંખવું. તે પછી તેમાં આખુ જીરૂ તોલો ૧ તથા મીઠું તોલા ૩ નાંખી હલાવવું. પછી ચુલા ઉપર એક તપેલું મુકી તેમાં અરધુ તપેલુ પાણી નાંખી તે તપેલાનું મોહોડું લુગડાથી તંગ કરી બાંધવું. અને તેના ઉપર એક થાળી ઢાંકી ખુબ આધણ ખળખળાટ આવે એટલે વડનાં તથા ખાખરાનાં પાંદડાં લેઇને ઉપર પેલુ તૈયાર કરેલુ લોટનુ ખીરૂ પાપડના આકારમાં પાંદડાં ઉપર રેડવું. એમ બે, ચાર અગર માય તેટલાં તપેલાં ઉપર તૈયાર કરી પેલા મ્હો બાંધેલા કપડા ઉપર મુકી પાછું મ્હો ઢાંકી દેવું. આરી રીતે બાફ લાગી લોટ બફાઇ જઇને પાપડ જેવો થઈ જાય એટલે પાંદડાં ઉપરથી લેઇને તડકામાં સુકવવો એવી રીતે બધી પાપડીઓ તૈયાર થઈ સુકાય એટલે ઘી અથવા તેલમાં તળી કાઢવી.

મુઠીયાં.

ઘઉંનો લોટ શેર ૦।, ચણાનો લોટ શેર ૦॥ એ બે લોટ ભેળવી તેમાં તેલ અથવા ઘીનુ મોણ મુકી વળે તેવું દેવું પછી તેમાં જોઇતું મીઠું, હળદર એક ચમચી, આદુ તોલો ૦॥, ધાણા જીરૂ ૦॥ ચમચી, લીલાં મરચાં નંગ ૮, કોથમીર જુડી ૧, ગોળ આંબલીનો રસ તોલા ૨, એ ચીજો વાટી ઝીણી કરી નાંખવી, પછી દુધીને છાલી છીણીને તેના પાણીમા મુઠીયાં બાંધવાં, વખતે બહુજ કઠણ પડે તો દહીં કે આંબલીનો રસ થોડોક ઉમેરી બાંધવાં અને મુઠીયાં ન

વાળવાં હોય તો લાંબા-વાટા પાડવા અને પછી તેના છરીથી કકડા કરવા, પછી એક કડાઈમાં ઘી અથવા તેલ મુકી ગરમ થાય એટલે વાટા અથવા તો મુઠીયાં ધીમા તાપે લાલ થાય ત્યાં સુધી તળી કાઢવાં. એમ ન કરે તો તપેલામાં પાણીનું આધણ મુકી ચાળણામાં મુઠીયાં અથવા વાટા મુકી વરાળથી બાફી કાહાડવા અને બફાયા પછી હીંગ, રાઈ મરચાં અને ઘીના વઘારથી વઘારી કાહાડવા.

આજ રીતે ચણાના લોટમાં મેથી, લુંણી, પુંવાડ, ચીલ (ખીલ) કેરીનો છુંદો, કાંદાનો છુદો, કોબીચનો છુંદો, પપૈયાં, અળવી વીગેરેના પાનનાં મુઠીયાં ઉપર પ્રમાણેના મશાલા સાથે કરવાથી થાય છે.

ચણાંની દાળ તળવાની રીત—ચણાની દાળ ૧શેર લેઇ તેને આગલે દહાડે રાત્રે પાણીમાં પલાળી રાખી સવારમાં સાફ ધોઈ નાંખવી. પછી ૦ા શેર તેલ લેઈને એક કડાઈમાં નાંખી ચુલા ઉપર મુકતાં જ્યારે તેલ ગરમ થાય ત્યારે તેમાં હીંગ બેઆની ભાર, સુકાં મરચાં ચાર ચમચી ભાર નાંખી વઘાર આવે એટલે તેમાં પેલી ધોયેલી દાળ નાંખી દેવી, અને પછી પાપડીઓ ખારો બેઆનીભાર તથા માફકસર મીઠું નાંખી સહેજ પાણી છાંટી ઢાંકણું ઢાંકી રાખવું. પાંચેક મીનીટ થયા બાદ તે દાળને હલાવી ધીમા તાપે બફાવવા દેવી અને બફાવવા આવે એટલે તેમાં બે ચમચી ભાર હળદર નાંખી હલાવીને ઉતારી ધીમા તાપે રહેવા દેવી. હળદર અને ખારો એ બે ચીજો સાથે નાંખવી નહિ કેમકે એમ કરવાથી દાળ લાલ પડી જાય છે. આ રીત મુજબ વાલ કે વટાણાની દાળ પણ તળવામાં આવે છે.

ચણાની દાળ બનાવવાની રીત—ચણાની વિગતવાર આઠ-દશ તોલા ઉપર કલાક બાદ આખી પલાળી રાખવા બાદ કાઢી સાફ કરીને પાણી એક કટોરામાં ના ઉકળતા ચુલા ઉપર મુકી ગરમ કરવું ને આગળ ગરમ થાય એટલે તેમાં તજના કટકા નંગ ચાર, લવિંગ નંગ ૨૦ તથા સુકાં મરચાં નંગ ... કટકા નાંખી વઘાર આવે એટલે દાળ નાંખવી. પછી પણ મુજબ મીઠું તથા બે ચમચીભાર હળદર નાંખીને ઢાંકણું ઢાંકી ધીમા તાપે ચઢવા દેવી અને બરાબર તૈયાર થાય એટલે ઉતારી લેવી અને લવિંગના બદલે લીંબુનો વઘાર દીધો હોય તો પણ ચાલી શકે છે.

પાપડીનું ઉંધીયું બનાવવાની રીત—સારી જાતની પાપડી શેર દશ લઈ એક કથરોટમાં નાંખી પછી મરીઆં તોલો ૧॥, જીરૂ તોલો ૧॥, મીઠું તોલા ૨॥, લીલાં મરચાં શેર ૦॥, આદુ શેર ૦॥, લીલા લસણની ઝુડી ૦॥, લસણ ફોલેલું એક ભીલું, કોથમીરની ઝુડી નંગ ૧૦, હળદર તોલો ૧॥, અજમો તોલા ૨॥, તલનું તેલ તોલા ૫, લઈ તેમાં મેળવવાં કોથમીરી તથા મરચાંને ઝીણાં કાતરીને નાંખવા તથા આદા, લસણ વિગેરેને કચરીને નાખવું. બીજો મસાલો ઝીણો વાટીને મેળવવો. પછી તે બધું એક માટલામાં ભરીને તેનું મ્હોડું બરાબર બંધ કરી પછી ખુલ્લી જગ્યામાં તે માટલાને ઉંધું પાડી તે ઉપર ઘાસ નાખી તાપ કરવો તેથી અડધા પોણા કલાકમાં ઉંધીયું તૈયાર થશે.

પાપડીનું મિશ્રિત ઉંધીયું બનાવવાની રીતઃ- જેમ એકલી પાપડીનું ઉંધીયું બનાવવામાં આવે છે, તેમ

અરધી ચમચી જીરાનો વઘાર મૂકી બધું શાક વઘારવું, આદુ લસણ વાલ ૪, મરચાં ખાંટેલાં નંગ ચાર, તજ વાલ રાા, દોયમીરી ઝુડી ૧ાા, આદુ વાલ ૨૦, ધાણા ચમચો એક, એલચી દાંણા વાલ એક લેઇ અરધા નાળીએરને ખમણીને કાઢેલા દુધમાં તે મસાલાને ઝીણો લસોટી એ કઢાઇમાં નાંખવો. અને પાંચેક મિનિટ સુધી તાવેતા વટે હલાવી પછી બાકી રહેલા અરધા નાળીએરનું દુધ તથા આફ્રસર મીઠું નાંખી ધીમા તાપે બે ત્રણ જોશ આપી થોડીવાર હલાવ્યા કરી શાક બફાઇ જઇ ઘી છુટું પડે એટલે તેમાં લીંબુનો રસ નાંખીને નીચે ઉતારી લેવું.

બદામની કારી બનાવવાની રીત—એક નાળી-એરના ટોપરાને ખુબ ઝીણું લસોટી તેમાં એક શેર ગરમ પાણી નાંખી ચોળી ચોળીને બધું દુધ કાઢી લેવું. અને બાકી રહેલા કુચાઓને ફરીથી લસોટી પાછું તેટલુંજ ગરમ પાણી મેળવીને કસ કાઢી લેવો અને કુચા ફેંકી દેવાં. પછી ખસખસ તોલા ૫, તથા બદામની મીંજ તોલા ૧૦, લેઇ તેમને ટાઢા પાણીનાં લસોટીને ૦ા શેરેક પાણી મેળવીને ચોળી કસ કાઢી લેવો અને એજ પ્રમાણે બીજીવાર પણ કરીને કુચા ફેંકી દેઇ નાળીએરનું દુધ તથા આ બદામ ખસખસનું દુધ એકઠું કરવું. પછી અરધો શેર ડુંગળી લેઇને તેને ઝીણી કાતરી ૦ા શેર ઘી સાથે લાલાશ પકડે ત્યાં સુધી તળવી. અને કાળાં મરીઆં નંગ ૧૦, ગોટેલા ધાણા તોલો એક, તથા સુકાં મરચાં નંગ ૬ લેઇને તેમને બારિક વાટી તે ડુંગળીમાં મેળવતાં તે પણ તળાઇને જરા લાલ થાય એટલે તેમાં નાળીએર, બદામ તથા ખસખસમાંથી કાઢેલું દુધ રેડીને પછી કાતરેલાં લીલાં

આ જાતના શાકમાં પાપડીના છોલવા પણ નંખાય છે. અને તે નાંખવાથી શાક ઘણું સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

હિંદુસ્તાની રીત પ્રમાણે પરવરનું શાક બનાવવાની કૃતિઃ—સારી જાતનાં પરવર લેઇને તેમને એવી રીતે ચીરવાં કે તેઓની ફાડો અલગ ન થઇ જતાં એક બીજા સાથે ચોંટેલી રહે. પછી હળદર, લવણ, ધાણા અને મેથી તેમાં ભરવાં અને ઘીનો વઘાર સારી રીતે મુકીને તેમાં તળવાં. જ્યારે સારી રીતે સીજી જાય ત્યારે તેમાં કાળાં મરીયાં તથા મીઠું વાટીને મેળવવું.

કારેલાં ભરીને શાક કરવાની રીતઃ—કારેલાંને છોલીને એવી રીતે ચીરે કે તેમની ફાડો જુદી ન પડી જાય, પછી તેમાંથી બીજ કાઢી નાંખીને દર બશેર કારેલા ઉપર અધોલા બાર દળેલું મીઠું છાંટીને એકએક કારેલાને લઇને હાથવડે ખુબ મસળતાં તેમાંથી જે પાણી છુટે તે નિતારી નાંખી પછી ત્રણ ચાર વખત તે કારેલાંને પાણીથી ધોઇ નાંખી એક વાસણમાં રાખી તેમાં નીચે મુજબ મશાલો મેળવવો. જીરૂ એક પૈસાભાર, વરીઆળી તોલા ૨।, મરીયાં તોલો ૧।, ઇલાયચી દાણા તોલો ૧।, આમચુર તોલા ૧૦, હીંગનો ભૂકો બે વાલ, મીઠું દળેલું તોલા પાંચ એ પ્રમાણે બશેર કારેલાં માટે તૈયાર કરી તેમાં પાંચ તોલા ઘી મેળવી દરેક કારેલામાં થોડો થોડો મશાલો ભરી તેમના ઉપર કાચા સુતરના ત્રણ ચાર આંટા વીંટાળી એક વાસણમાં રાખવાં. જ્યારે બધાં કારેલાં ભરાઈ રહે ત્યારે એક તપેલામાં પાંચ તોલા ઘી નાંખી ચુલે ચઢાવતાં ઘી ગરમ થાય ત્યારે તેમાં કારેલાં નાંખી સાંણસીવડે પકડી ઉછાળી ઠેઠ —

પાણી નાંખી શાક તૈયાર કરવું. અને તે તૈયાર થાય એટલે તેમાં આમચુરનો ભૂકો અઢી તોલા અને માફકસર મીઠું તથા મરચાં નાંખવાં.

રીંગણાંનું ભરત બનાવવાની રીતઃ—મોટી જાતનાં રીંગણાં કે જે મારૂ રીંગણાંને નામે ઓળખાય છે, તેમને ભરસાડમાં બાફી બરાબર થકે એટલે કાઢી લેઈ ઉપરનાં ફોતરાં ઉતારી નાંખી પછી હાથવડે મસળી નાંખી તેમાં માફ્કસર મીઠું મેળવવું. પછી જીરૂ અધોલાભાર, શાહજીરૂ અધોલાભાર, હીંગ વાટેલી બે રતી અને લવિંગ એક માસો લેઇ પાંચ તોલા ઘી સાથે કઢાઇમાં નાંખી ગરમ કરતાં વઘાર આવે ત્યારે તેમાં રીંગણાંનું ભરત નાંખી કડછીથી હલાવી પછી ઇલાયચીનાં બીજ એક તોલો, સુંઠ બે તોલા, ધાણા પાંચ તોલા એ પ્રમાણે મસાલાને વાટીને મેળવવો. જો કોઇ શેઠ, શાહુકારના માટે બનાવવામાં આવ્યું હોય તો તેમાં કેસર માસો એક, કસ્તુરી ચાર રતી, અંબર બે રતી, અગર એક માસો, જાવંત્રી ૧ તોલો, તજ ચાર કટકા એ પ્રમાણે મસાલો વઘારમાં નાંખવો.

કેરીઓનો અમૃતો બનાવવાની રીત.—જરા ખટાશ પકડતું દહીં બશેર, પાકી કેરીઓનો રસ દોઢ શેર, તથા ખાંડ ०। શેર લેઈ પછી એક તપેલાને ખાદીનો કટકો બાંધી તેમાં એ બધું નાંખીને છણી નાંખવું. પછી નવટાંક રાઇને પાણી સાથે ઝીણી લસોટીને તેની અંદર મેળવી તેમાં માફકસર મીઠું નાંખી પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું.

કેરીઓનો ચુંચેડો બનાવવાની રીત—કાચી કેરીઓ અડધો શેર લેઇ ભરસાડમાં ભારવી, પછી તે બફાઇ

[illegible]

જુદી જુદી જાતની શાહી બનાવવા વિષે.

[illegible]

[illegible]

દાળ સીજવા આવે એટલે તેમાં ૦। શેર સુરણ તથા નવટાંક સુધીના કકડા નાંખવા. અને તે બધું સીજીને ગળી જાય એટલે તેની અંદર દશ તોલા મીઠું, હળદર બે તોલા, ધાણા ૦॥ તોલો, જીરું ૦॥ તોલો અને ૦। શેર આમલીને ઉકાળીને ચોળીને કાઢેલો રસ, તથા અધોળ ગોળનું પાણી નાંખવું. પાંચ તોલા દ્રાક્ષ, પાંચ તોલા ખારેક, બે ટોપરાંનાં પીતાં, વીસ કચરેલાં લીલાં મરચાં, એક તોલો આદુ અને કોથમીરની જુડીઓ નંગ બે કચરીને નાંખવી. એકાદ ટોપરાની લીલી કાચલી છીણીને નાંખવી. પછી સુકાં મરચાં ૦॥ તોલો, તથા બે, ત્રણ વાલ હીંગનો વઘાર દેવો, રાઈના બદલે તજ એલાયચી પણ વપરાય છે.

તુવેરની મસાલાદાર દાળ બનાવવાની રીતઃ—
એક તપેલામાં ત્રણ શેરના આશરે પાણીનું આધણ મૂકી તે બરાબર ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં તુવેરની દાળ એક શેર ઓરવી, તથા તેમાં મીઠું તોલો દોઢ, હળદર તોલો એક, કોલેલી ડુંગળીને સમારીને શેર એક, કોળું શેર ૦॥, પાપડીના લીલવા શેર ૦।, બટાટા શેર ૦।, રીંગણું નંગ એક, તથા કચરેલું આદુ તોલો ૦।, કોથમીરની જુડીઓ નંગ ત્રણ નાંખી ધીમા તાપે ચુલા ઉપર હાંડીને સીજવા દેતાં બધું પાણી બળી જાય એટલે ઉતારવી.

મગની લોચા પડતી દાળ બનાવવાની રીત.—
એક શેર મગની મોગર દાળ લેઇને તેને ધોઈ સાફ કરી પછી એક તપેલામાં બશેર પાણીનું આધણ મુકી તેમાં તે દાળને ઓરીને સીજવા દેતાં બરાબર સીજે એટલે તેમાં માફકસર મીઠું અને ૦॥ તોલો હળદર નાંખી તૈયાર થવા

ઢલાક થાય એટલે તેના નીચે અંદાજ આગ કરીને તેમાં થોડે થોડે ટાઢું પાણી નાખતા જવું જેથી મગનાં છોતાં ઉપર આવશે તે કડછીથી કાઢી લેવાં. એમ કરતાં બધાં છોતાં નિકળી જશે. પછી તેમાં ચાર તોલા મીઠું, એક તોલો હળદર, ૦॥ તોલો ધાણા, ૦॥ તોલો જીરૂં, એક તોલો આદુ, ૨૫-૩૦ લીલાં મરચાં, એક જુડી કોથમીર એ પ્રમાણે મસાલો નાંખવો અને તે સારી પેઠે ઉકળે એટલે તેમાં ૦। શેર આમલીનો રસ કે ખાટી છાશ અથેર છાંટી થોડી એક વાર ઉકાળી પછી ૦। તોલો રાઈ, મરચાં તોલો ૦॥, હીંગ બે વાલ લેઈ તેનો વઘાર કરી નીચે ઉતારવું. એજ પ્રમાણે આખા મગ, મઠ, ચોળા વિગેરેનું શાક પણ થાય છે.

મગના ફણગા ફુટેલાની દાળ બનાવવાની રીતઃ- આખા મગને વીણીને સાફ કરીને પછી એક તપેલામાં પાણી સાથે પલાળી રાખવા, અને તેમાં કચરો પડે નહિ એટલા માટે થાળી ઢાંકી મૂકવી. એક દિવસ રાત્રિ એમ પલળ્યા પછી બીજે દહાડે એ પાણીમાંથી તે મગને બહાર કાઢી એક છાબડીમાં નાંખીને ઉપર એક કપડાનો કકડો પલાળીને ઢાંકી રાખવો જેથી તે રાત્રે અથવા તો બીજા દહાડે સવારે તેના ફણગા ફુટી નિકળશે. કદાચ છાબડીના બદલે એક લુગડામાં નાંખી પોટલી બાંધી તેને ખુંટીએ લટકાવી રાખવામાં આવે તો પણ ફણગા ફૂટી જાય છે. એ પ્રમાણે ફણગા ફૂટી ગયા. પછી બીજા દહાડે તેમને પોટલીમાંથી બહાર કાઢી ધોઇ નાંખવા. અને એક તપેલામાં એક રૂ. ભાર તેલ નાંખી ચુલે ચઢાવવાં તે ગરમ

રાખી પછી ધોઈ સાફ કરીને ચુલા ઉપર એક તપેલીમાં થોડા એક તેલનો વઘાર મૂકી તેની અંદર એક આની ભાર હીંગ, સુકાં મરચાં નંગ ૧૦ અને ૦ાા તોલો રાઈને નાંખી શેકતાં વઘાર તૈયાર થાય એટલે તેમાં પેલી ધોયેલી દાળ નાંખી અંદર પાણી નાખવું. ૦ા થી ૦ાા કલાકમાં એ દાળ બફાઇ જાય એટલે તેની અંદર ચાર તોલા મીઠું, ૦ાા તોલો હળદર, એક તોલો આદુ, પાંત્રીશ લીલાં મરચાં, તથા કોથમીરની જુડીઓ નંગ બે કાતરીને નાંખવી. અને પછી તેમા દશ તોલા આમલીને ઉકાળી ઘોળીને કાઢેલો રસ, બે તોલા અજમો એ મુજબ મસાલો નાંખવો. જો આ દાળમાં લસણ નાખવું હોય તો વઘારમા હીંગના બદલે લસણની પાંચ દશ કળીઓને ઝીણી કાતરીને નાંખવી. અને દાળ થોડીક વાર ઉકળે કે નીચે ઉતારવી. અરદની દાળને અતિશય બફાવા દેવી નહિ. તેમજ વધારે બળી જઇ રસ થાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી. કેમકે અરદની દાળ વધારે બળી એક રસ થવાથી ચીકાશવાળી થાય છે.

મગની દાળ બનાવવાની રીત.—એક તપેલામાં ત્રણ શેર પાણીનુ આધણ મૂકી તે બરાબર ઉકળે એટલે તેમા મગની છરેલી દાળ અક શેર ઓરીને સીજવા દેતા તે બરાબર બફાઈને ચોગળે એટલે તેમા મીઠું તોલા ચાર, હળદર તોલો દોઢ, કોથમીરની જુડી નગ બે અને લીલાં મરચાં નંગ વીસ કાતરી નાખવા. તેમજ લીલુ લસણ નાખવુ હોય તો તે પણ સમારીને નાખવું. પછી તેમાં ૦ા શેર આમલીનો રસ નાખી થોડી એકવાર ઉકળવા દેવું

થાય એટલે તેમાં પાંચેક સુકાં મરચાં, ૦ા તોલો રાઈ, અને વાલ, બે વાલ હીંગ નાંખી શેકતાં બરાબર વઘાર આવે એટલે તેમાં મગ ઓરવા અને તે સારી પેઠે સીજે એટલે નીચે ઉતારી પછી કડછી વડે તે દાળને બરોબર ઘુંટીને એક રસ કરવી. પછી તેમાં લીલાં મરચાં નંગ ચાર, જીરૂ તોલો ૦ા, તજ તોલો ૦ા, લવિંગ વાલ પાંચ, લસણ તોલો ૦ા, હળદર તોલો એક, કોથમીર ચાર જુડીઓ, મરીઆં દળેલાં તોલા એક, ધાણા તોલા અઢી, જીરૂ તોલા અઢી, બાદીઆન વાલ પાંચ, ઇલાયચી વાલ ૫ એ પ્રમાણે મસાલો ઝીણો વાટીને ઉમેરવો. તથા ૦ા શેર કાંદાને ઝીણા વાટી નવટાંક ઘીમાં તળીને તેમાં ઉમેરવા. પછી તેમાં ૦ાા થી એક શેર પાણી અને ૦ા થી અડધો શેર આંબલીનો રસો નાંખી ઉકાળતાં એકાદ, બે ઉભરા આવે એટલે ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી. જો આ દાળમાં વઘાર કરવાની મરજી હોય તો લસણને ઘી સાથે કકડાવીને વઘાર કરવો.

પાંચ જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત.— તુવેર, ચણા, મસુર, મગ તથા અડદની એ દરેક દાળ આઠ તોલા એટલે બધી દાળો મળી એક શેર લઇ તેમાંથી પ્રથમ ચણા અને તુવેરની દાળને ઓરી એકાદા બે ઉભરા આવે એટલે તેમાં બાકીની દાળ ઓરી પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દાળ તૈયાર કરવી. આવીજ રીતે એકલી મસુરની દાળને પણ બનાવી શકાય છે.

અડદની દાળ બનાવવાની રીત.—અડદની દાળ મોઘર એક શેર લઇ તેને બે કલાક પહેલાં પાણીમાં પલાળી

ચાળી પછી ધિમે તાપે કરીને ઝુડા ઉપર એક તપેલીમાં ઘીનું એક ટોપનું વગર મૂકી તેની અંદર એક આની ભાર હીંગ, ઝીણાં મરચાં નંગ ૧૦ અને ૧૫ તોલો ટકો નાંખી ઘીમાં વઘાર તૈયાર થાય એટલે તેમાં પેલી દેશી દાળ નાંખી અંદર પાણી નાખવું. ૧૫ થી ૨૦ કલાકમાં એ દાળ બફાઈ જાય એટલે તેની અંદર ચાર તોલા મીઠું, ૧૫ તોલા હળદર, એક તોલો આદુ, કોથમીર લીલાં મરચાં, ૮૦ કોકમની જુદીજુદી નંગને કતરીને નાંખવી અને પછી તેમાં ૮૦ તોલા આમલીને ઉકાળી ચોળીને ટકોરો ટંક, બે તોલા ગરમ એ જુદા મસાલો નાંખવો. જે આ દાળમાં શાકનું નાંખવું હોય તો વઘારમાં હીંગના બદલે શાકની પાંદ ૧૫ કાળીઓને ચોળી કતરીને નાંખવી અને દાળ ઉપર થાર ઉકળે કે નીચે ઉતારવી આમલીની દાળને અતિશય બફાવા દેવી નહિ તેમજ વધારે ગરમી એક ૧૫ થાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી તેમજ આમલીની દાળ વધારે ગરમી એક ૧૫ વખતે ગરમારતી થાય છે.

મગની દાળ બનાવવાની રીત—એક તપેલામાં શેર ઘી પાણી અંદર મૂકી તે બરાબર ઉકળે એટલે તેમાં મગની છડેલી દાળ એક શેર ધોઈને નાંખવા, તેમાં તે બરાબર બફાઈને એકરસ થાય એટલે તેમાં મીઠું તોલા ચાર, હળદર તોલો ૧, કેટલાંની જુદી નંગ બે અને લીલાં મરચાં નંગ ચાર કતરી નાંખવાં. જેમાં ઉપર શાક નાંખવું હોય તો તે પણ સમારીને નાંખવું. પછી તેમાં ૧ તો આમલીનો રસ નાંખી દેવો અને ઉકળવા દેવું

થાય એટલે તેમાં પાંચેક સુકાં મરચાં, ૦ાા તોલો રાઈ, અને વાલ, બે વાલ હીંગ નાંખી શેકતાં બરાબર વઘાર આવે એટલે તેમાં મગ ઓરવા અને તે સારી પેઠે સીજે એટલે નીચે ઉતારી પછી કડછી વડે તે દાળને બરોબર ઘુંટીને એક રસ કરવી. પછી તેમાં લીલાં મરચાં નંગ ચાર, જીરૂ તોલો ૦ા, તજ તોલો ૦ા, લવિંગ વાલ પાંચ, લસણ તોલો ૦ા, હળદર તોલો એક, કોથમીર ચાર જુડીઓ, મરીઆં દળેલાં તોલા એક, ધાણા તોલા અઢી, જીરૂ તોલા અઢી, બાદીઆન વાલ પાંચ, ઇલાયચી વાલ ૫ એ પ્રમાણે મસાલો ઝીણો વાટીને ઉમેરવો. તથા ૦ા શેર કાંદાને ઝીણા વાટી નવટાંક ઘીમાં તળીને તેમાં ઉમેરવા. પછી તેમાં ૦ાા થી એક શેર પાણી અને ૦ા થી અડધો શેર આંબલીનો રસો નાંખી ઉકાળતાં એકાદ, બે ઉભરા આવે એટલે ઉતારી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી. જો આ દાળમાં વઘાર કરવાની મરજી હોય તો લસણને ઘી સાથે કકડાવીને વઘાર કરવો.

પાંચ જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત.— તુવેર, ચણા, મસુર, મગ તથા અડદની એ દરેક દાળ આઠ તોલા એટલે બધી દાળો મળી એક શેર લઈ તેમાંથી પ્રથમ ચણા અને તુવેરની દાળને ઓરી એકાદા બે ઉભરા આવે એટલે તેમાં બાકીની દાળ ઓરી પછી ઉપર લખ્યા મુજબ દાળ તૈયાર કરવી. આવીજ રીતે એકલી મસુરની દાળને પણ બનાવી શકાય છે.

અડદની દાળ બનાવવાની રીત.— અડદની દાળ મોગર એક શેર લઈ તેને બે કલાક પહેલાં પાણીમાં પલાળી

રાખી પછી ધોઈ સાફ કરીને ચુલા ઉપર એક તપેલીમાં થોડા એક તેલનો વઘાર મૂકી તેની અંદર એક આની ભાર હીંગ, સુકાં મરચાં નંગ ૧૦ અને ૦॥ તોલો રાઈને નાંખી ગેહતાં વઘાર તૈયાર થાય એટલે તેમાં પેલી ધોયેલી દાળ નાંખી અંદર પાણી નાખવું. ૦। થી ૦॥ કલાકમાં એ દાળ બફાઇ જાય એટલે તેની અંદર ચાર તોલા મીઠું, ૦॥ તોલો હળદર, એક તોલો આદુ, પાંત્રીશ લીલાં મરચાં, તથા કોથમીરની જુડીઓ નંગ બે કાતરીને નાંખવી. અને પછી તેમા દશ તોલા આંબલીને ઉકાળી ચોળીને કાઢેલો રસ, બે તોલા અજમો એ મુજબ મસાલો નાંખવો. જો આ દાળમાં લસણ નાંખવું હોય તો વઘારમાં હીંગના બદલે લસણની પાંચ દશ કળીઓને ઝીણી કાતરીને નાંખવી. અને દાળ થોડીક વાર ઉકળે કે નીચે ઉતારવી. અડદની દાળને અતિશય બફાવા દેવી નહિ. તેમજ વધારે ગળી એક રસ થાય નહિ તેની સંભાળ રાખવી. કેમકે અડદની દાળ વધારે ગળી એક રસ થવાથી ચીકાશવાળી થાય છે.

મગની દાળ બનાવવાની રીત.—એક તપેલામાંત્રણ શેર પાણીનુ આધણ મૂકી તે બરાબર ઉકળે એટલે તેમા મગની છડેલી દાળ એક શેર ઓરીને સીજવા દેતાં તે બરાબર બફાઈને ગળે એટલે તેમા મીઠું તોલા ચાર, હળદર તોલો દોઢ, કોથમીરની જુડી નંગ બે અને લીલાં મરચા નંગ વીસ કચરી નાખવા. તેમજ લીલુ લસણ નાખવુ હોય તો તે પણ સમારીને નાખવું. પછી તેમાં ૦। રૂ૦ આંબલીનો રસ નાંખી થોડી એકવાર ઉકળવા દેઈ

ઝીણી કરી પોહોર સવા કરીને સુકા ઉપર એક તપેલીમાં ઘેહ એક ટેકનો વઘાર મૂકી તેની અંદર એક ઝીણી મૂઠ હીંગ, સુંઠ મરચાં નંગ ૧૦ અને ૮૮ ટોલા ચણા નાંખો તેમાં વઘાર ઉતાર ચણ એટલે તેમાં ધેલી ધેલી દાળ નાંખી અંદર પાણી નાખવું. ૯ થી ૮૮ કલાકમાં તે દાળ ચડશે ત્યાર એટલે તેની અંદર ચાર તોલા મીઠું, ૯૦ તોલા હળદર, એક તોલો આદુ, સોપારી લીલાં મરચાં, ચાર ટેકરીઓની ભુકીઓ નંગ બે કરીને નાંખવી. અને ફરી તેમાં ૯૮ તોલા ગોળ નાંખીને ઉકાળી લેવીને કડાઇ ગાર, બે તોલા અગરેક એ સુજબ મસાલો નાંખવો. ને આ દાળમાં દહીં નાંખવું હોય તે વઘારમાં હીંગના બદલે દહીની ચાર ૯૮ કાઢીને ગોળી કરીને નાખવી અને દાળ કેફડ ઘર હોવે કે નીચે ઉતારી અડધી કલાકે અલિયલ ખાઉં હેડે નહિ તેવાજ વખતે ઝાંખી એક ગજ દૂર નહિ તેની અંદર ઝળકી કોઇ અડધી દાળ વધરે ઝાંખી એક ગજ દરતી સોડસતી રસ છે.

મગની દાળ બનાવવાની રીત—એક તપેલામાં ઘઉ શેર પાણું અધશેર મૂકી તે બરાબર ઉકળે એટલે તેમાં મગની છોડી દાળ એક શેર ધોઇને નાંખવી શેર તે બરાબર ચડીને એકરસ એટલે તેમાં મીઠું તોલા ચાર, હળદર તોલો ૧, કોકમીઓનું ભુકું નંગ બે અને લીલાં મરચાં નંગ ૧૦ કકડાં નાંખવાં તેમજ હીંગ થોડુ નાખવું હોય તે તે ઘઉ નાખીને નાખવું. પછી તેમાં ૯ ઉપર અડધીને ૯૮ નાંખી હોઇ એક્સર ઉતાર કરી

એક કડછીમાં તોલો એક ઘી તથા એક કડકો તજ, એ
લવિંગ, પાંચ સુકાં મરચાંનો વઘાર તૈયાર કરી તે દાળ
કડછીને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. જો અ
બલી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પ
નંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દા
પણ બનાવાય છે.

વાલના ફણગાની દાળ—એક તપેલામાં તેલ, સુ
મરચાં, રાઇ અને હીંગનો વઘાર મૂકી તેમાં ફણગા
નાંખી દેઇ થોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ૦ા તોલો હળદ
નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી થોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબ
બફાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંબલીનો રસ, ૦ા તોલે
આદુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક જુડી કોથમીર એ
પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકળવા દેવું
બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયો-
ગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મઠ,
વિગેરે બીજાં પણ કઠોળોને ફણગા ફુટાડીને તેઓનું શાક
કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની ભેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત-
તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતની
મળીને એક શેર દાળ લેઇને તેને ધોઇ સાફ કરી પછી
જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે
બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર ગોળ
નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત—તુવે-
રની દાળ, ચણાની દાળ, મસુરની દાળ, અડદની દાળ,

મગની દાળ, વાલની દાળ, વટાણાની દાળ, એ પ્રમાણે દાળો, દરેક ૧૦, ૧૦, તોલા લેઈ પછી એક તપેલામાં ચાર શેર, પાંચ શેર પાણીનું આધણ મૂકીને તેમાં પ્રથમ ચણા, તુવેર અને વાલની દાળને ઓરવી, અને તે ઘડીએક બફાવા આવે એટલે તેમાં બાકીની દાળ તથા એક વંતાક, નવટાંક કારેલું, ૦॥, એક બટાટા, ૦॥ એક કુંભળી, નવટાંક દુધી, કોળાની ત્રણ જુદી એ પ્રમાણે ધીમે ઓરવી, અને માપસર તેટલું મીઠું નાંખવું. અધી ધીમે અધકચર બફાઈને ગળી જાય એટલે તેમાં હળદર એક તોલો, મરીઆં ૦॥ તોલો, ધાણા બે તોલા, જીરૂ એક તોલો, એ પ્રમાણે મસાલા નાંખવા. અને તે સારી રીતે ઉકળે એટલે લીલાં મરચાં દશ પંદર, કોથમીર ત્રણ જુડી, આદુ એક તોલો, લસણ ૦॥ તોલો એ પ્રમાણે મસાલાને અરધા નાળીએરના દુધ સાથે ઝીણો વાટી પછી ૦॥ શેર ઘી સાથે લાલ થાય તેમ તળીને દાળમાં નાંખી દેઈ સારી પેઠે હલાવવું. અને બાકી રહેલા અરધા નાળીએરનું દુધ કાઢી તેમાં નવટાંક આંબલીને ઘડીએક વાર અગાઉ પલાળી રાખી ઘોળી ગળી લેઈને તેનો રસ દાળમાં નાંખવો. પછી હેઠે ઉતારી તેમાં ઈલાયચી, લવિંગ, તજ, બાદ-ઝર, ગોટલી મેથી વિગેરે ચીજોને ઝીણી ખાંડીને કરેલો ચોરો એક ભૂકો નાંખવો અને પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું,

દાળનું ઓસામણ બનાવવાની રીત—એક તપેલામાં ચાર શેર પાણીનું આધણ મૂકી તે બરાબર તૈયાર થાય એટલે તેમાં ૦॥ શેર દાળ ઓરીને તે બરોબર બફાય એટલે કડછીવડે ઘુંટી નાંખીને તેમાં માફકસર મીઠું, ૦॥

એક કડછીમાં તોલો એક ઘી તથા એક કડકો તજ, એ
લવિંગ, પાંચ સુકાં મરચાંનો વધાર તૈયાર કરી તે દાળ
કડછીને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. જો અ
બલી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પ
નંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દા
પણ બનાવાય છે.

વાલના ફણગાની દાળ—એક તપેલામાં તેલ, સુ
મરચાં, રાઈ અને હીંગનો વધાર મૂકી તેમાં ફણગાં
નાંખી દેઈ થોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ॥ તોલો હળદ
નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી થોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબ
બફાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંબલીનો રસ, ॥ તોલે
આદુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક જુડી કોથમીર
પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકળવા દેવું
બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયો
ગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મઠ
વિગેરે બીજાં પણ કઠોળોને ફણગા ફુટાડીને તેઓનું શા
કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની ભેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત—
તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતની
મળીને એક શેર દાળ લેઇને તેને ધોઇ સાફ કરી પછી
જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે
બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર ગોળ
નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત—તુવે
રની દાળ, ચણાની દાળ, મસુરની દાળ, અડદની દાળ,

મગની દાળ, વાલની દાળ, વટાણાની દાળ, એ પ્રમાણે દાળો દરેક છ, છ, તોલા લેઇ પછી એક તપેલામાં ચાર શેર, પાંચ શેર પાણીનું આધણ મૂકીને તેમાં પ્રથમ ચણા, તુવેર અને વાલની દાળને ઓરવી, અને તે થોડીએક બફાવા આવે એટલે તેમાં બાકીની દાળ તથા એક વંતાક, નવટાંક કહોળું, ૦॥, શેર બટાટા, ૦॥ શેર કુંગળી, નવટાંક દુધી, મેથીની ત્રણ ઝુડી એ પ્રમાણે ચીઝો ઓરવી, અને પાંચેક તોલા મીઠું નાંખવું. બધી ચીઝો બરાબર બફાઇને ગળી જાય એટલે તેમાં હળદર એક તોલો, મરીઆં ૦॥ તોલો, ધાણા બે તોલા, જીરૂ એક તોલો, એ પ્રમાણે મસાલો નાંખવો અને તે સારી રીતે ઉકળે એટલે લીલાં મરચાં દશ પંદર, કોથમીર ત્રણ ઝુડી, આદુ એક તોલો, લસણ ૦॥ તોલો એ પ્રમાણે મસાલાને અરધા નાળીએરના દુધ સાથે ઝીણો વાટી પછી ૦॥ શેર ઘી સાથે લાલ થાય તેમ તળીને દાળમાં નાંખી દેઈ સારી પેઠે હલાવવું. અને બાકી રહેલા અરધા નાળીએરનું દુધ કાઢી તેમાં નવટાંક આંબલીને થોડીએક વાર અગાઉ પલાળી રાખી ચોળી ગળી લેઇને તેનો રસ દાળમાં નાંખવો. પછી ચોંચ ઉતારી તેમાં ઇલાયચી, લવિંગ, તજ, શાહજીરૂ, શેકેલી મેથી વિગેરે ચીઝોને એકઠી ખાંડીને કરેલો થોડો એક ભૂકો નાંખવો અને પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું,

દાળનું ઓસામણ બનાવવાની રીત—એક તપેલામાં ચાર શેરેક પાણીનું આધણ મૂકી તે બરાબર તૈયાર થાય એટલે તેમાં ૦।, શેર દાળ ઓરીને તે બરોબર બફાય એટલે કડછીવડે ઘુંટી નાંખીને તેમાં માફકસર મીઠું, ૦।

એક કડછીમાં તોલો એક ઘી તથા એક કડકો તજ, એ
લવિંગ, પાંચ સુકાં મરચાંનો વઘાર તૈયાર કરી તે દાળ
કડછીને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. જો અ
બલી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પ
નંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દા
પણ બનાવાય છે.

વાલના ફણગાની દાળ—એક તપેલામાં તેલ, સુ
મરચાં, રાઈ અને હીંગનો વઘાર મૂકી તેમાં ફણગા
નાંખી દેઇ થોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ૦ાા તોલો હળદ
નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી થોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબ
બફાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંબલીનો રસ, ૦ાા તોલે
આદુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક જુડી કોથમીર એ
પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકળવા દેવું
બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયો
ગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મઠ
વિગેરે બીજાં પણ કઠોળોને ફણગા ફુટાડીને તેઓનુ શા
કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની ભેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત-
તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતની
મળીને એક શેર દાળ લેઇને તેને ધોઇ સાફ કરી પછી
જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે
બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર ગોળ
નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત—તુવે
રની દાળ, ચણાની દાળ, મસુરની દાળ, અડદની દાળ,

મગની દાળ, વાલની દાળ, વટાણાની દાળ, એ પ્રમાણે દાળો દરેક છ, છ, તોલા લેઇ પછી એક તપેલામાં ચાર શેર, પાંચ શેર પાણીનું આધણ મૂકીને તેમાં પ્રથમ ચણા, તુવેર અને વાલની દાળને ઓરવી, અને તે થોડીએક બફાવા આવે એટલે તેમાં બાકીની દાળ તથા એક વંતાક, નવટાંક કરેળું, ॥। શેર બટાટા, ॥। શેર ડુંગળી, નવટાંક દુધી, મેથીની ત્રણ જુડી એ પ્રમાણે ચીજો ઓરવી, અને પાંચેક તોલા મીઠું નાંખવું. બધી ચીજો બરાબર બફાઈને ગળી જાય એટલે તેમાં હળદર એક તોલો, મરીઆં ॥। તોલો, ધાણા બે તોલા, જીરૂં એક તોલો, એ પ્રમાણે મસાલો નાંખવો. અને તે સારી રીતે ઉકળે એટલે લીલાં મરચાં દશ પંદર, કોથમીર ત્રણ જુડી, આદુ એક તોલો, લસણ ॥। તોલો એ પ્રમાણે મસાલાને અરધા નાળીએરના દુધ સાથે ઝીણો વાટી પછી ॥। શેર ઘી સાથે લાલ થાય તેમ તળીને દાળમાં નાંખી દેઈ સારી પેઠે હલાવવું. અને બાકી રહેલા અરધા નાળીએરનું દુધ કાઢી તેમાં નવટાંક આંબલીને થોડીએક વાર અગાઉ પલાળી રાખી ચોળી ગળી લેઇને તેનો રસ દાળમાં નાંખવો. પછી ચોંય ઉતારી તેમાં ઇલાયચી, લવિંગ, તજ, શાહજીરૂં, શેકેલી મેથી વિગેરે ચીજોને એકઠી ખાંડીને કરેલો થોડો એક ભૂકો નાંખવો અને પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું,

દાળનું ઓસામણ બનાવવાની રીત—એક તપેલામાં ચાર શેરેક પાણીનું આધણ મૂકી તે બરાબર તૈયાર થાય એટલે તેમાં ॥, શેર દાળ ઓરીને તે બરોબર બફાય એટલે કડછીવડે પુંટી નાંખીને તેમાં માફકસર મીઠું, ॥

એક કડછીમાં તોલો એક ઘી તથા એક કડકો તજ, એ
લવિંગ, પાંચ સુકાં મરચાંનો વઘાર તૈયાર કરી તે દાળ
કડછીને બોળવી, અને પછી તે દાળને ઉકાળવી. જો અ
અલી ન નાંખવી હોય તો પાછળથી લીંબુનો રસ પ
નંખાય છે. આવીજ રીતે મગની કે ચોળાંની પાતળી દા
પણ બનાવાય છે.

વાલના ફણગાની દાળ—એક તપેલામાં તેલ, સુ
મરચાં, રાઇ અને હીંગનો વઘાર મૂકી તેમાં ફણગા
નાંખી દેઇ થોડું પાણી, માફકસર મીઠું, ૦॥ તોલો હળદ
નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી થોડીએક વાર રહેવા દેતાં તે બરાબ
બફાય એટલે તેમાં પાંચ તોલા આંબલીનો રસ, ૦॥ તોલે
આદુ, પંદર વીસ લીલાં મરચાં, એક જુડી કોયમીર
પ્રમાણે મસાલો કચરીને નાંખવો અને ખૂબ ઉકળવા દે
બરાબર તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ખાવાના ઉપયો
ગમાં લેવું. એજ પ્રમાણે મગ, વટાણા, ચણા, ચોળા, મ
વિગેરે બીજાં પણ કઠોળોને ફણગા ફુટાડીને તેઓનું શા
કરી શકાય છે.

પાંચ જાતની ભેગી કેવટીદાળ બનાવવાની રીત—
તુવેર, મગ, અડદ, વાલ, ચણા એ પ્રમાણે પાંચ જાતન
મળીને એક શેર દાળ લેઇને તેને ધોઇ સાફ કરી પછી
જેવી રીતે તુવેરની દાળ બનાવવામાં આવે છે તેવીજ રીતે
બધી જાતનો મસાલો નાંખીને તૈયાર કરવી. માત્ર ગોળ
નાંખવો નહિ.

સાત જાતની દાળ ભેગી બનાવવાની રીત—તુવે
રની દાળ, ચણાની દાળ, મસુરની દાળ, અડદની દાળ,

થાય છે. જ્યારે જણાય કે બરોબર બફાઈ તૈયાર થયો છે ત્યારે તેમાં ખાંડ શેર ૧ 1/2, નાંખી હલાવી નાંખવો. પછી તેને ધીમા તાપ ઉપર રાખી મુકવો જ્યારે પાણી વીગેરે સોસાઈ જઈ સીજી તૈયાર થાય એટલે તેમાં પીસ્તાં કાતરેલાં નવટાંક, કેશર ઘુટેલું તોલો 1/4, બદામ ફુદેલી કાતરીઓ નવટાંક, કંળીયા કાઢેલી દ્રાક્ષ અધોળ, જાયફળ વાટેલાં ૨, ઇલાયચી વાટેલી તોલો ૧ વીગેરે મસાલો મેળવી નાંખવો આને ઓરમુ કહે છે.

કંસાર નંબર ૨.

એક શેર ઘઉ ધોળાનો બરટો લેઇ (એક ઘઉના બાર કકડા) તેમાંથી ઝીણો લોટ કહાડી લેઇને અવશેર ઘીમાં એક કડાઈમાં શેકવો, જ્યારે બદામી રંગનો બરટો થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પાણી નાંખી સીજવા દેવો. બરોબર બફાય એટલે તેની અંદર ખાંડ શેર ૧ 1/2, નાંખીને ધીમા તાપે સીજવા દેવો, પછી તેમાં બદામની કાતરી નવટાંક, પીસ્તાંની કાતરી નવટાંક, ઇલાયચી તોલો ૧, જાયફળ તોલો 1/2, દ્રાક્ષ અધોળ વાટી નાંખીને ઉતારવો.

કંસાર નંબર ૩.

ઘઉનો બરટો એક શેર ઉપર પ્રમાણે લેઇ તેને પાશેર તેલનુ મોણ દેવું. અને તેને એક તપેલામાં નાંખી શેકવો. જરા લાલ થાય એટલે કહાડી લેઇ એક વાટકી લોટ હોય તો દોઢ વાટકી પાણી લેઈ એક તપેલામાં નાખી ઉકાળવું અને તેમાં ગોળ દોઢપાશેર નાંખી દેવો. ગોળ ઓગળીને [illegible] ઉભરા આવે એટલે લોટને માંહે નાંખી દેઈ દાંડી[illegible]નાં ઓશાદ વખત હલાવી સીજવા દેવો. જ્યારે સીજી

થાય છે. જ્યારે જણાય કે બરોબર બફાઈ તૈયાર થયો છે ત્યારે તેમાં ખાંડ શેર ૧૫ નાંખી હલાવી નાંખવો. પછી તેને ધીમા તાપ ઉપર રાખી મુકવો જ્યારે પાણી વીગેરે સોસાઈ જઈ સીજી તૈયાર થાય એટલે તેમાં પીસ્તાં કાતરેલાં નવટાંક, કેશર ઘુંટેલું તોલો ૦, બદામ છુંદેલી કાતરીઓ નવટાંક, કળીયા કાઢેલી દ્રાક્ષ અધોળ, જાયફળ વાટેલાં ૨, ઇલાયચી વાટેલી તોલો ૧ વીગેરે મસાલો મેળવી નાંખવો અને ઓરમુ કહે છે.

કંસાર નંબર ૨.

એક શેર ઘઉં પીણાનો ભરડો લેઇ (એક ઘઉંના બાર કકડ) તેમાંથી ઝીણો લોટ કહાડી લેઇને સવશેર ઘીમાં એક કડાઈમાં શેકવો, જ્યારે બદામી રંગનો ભરડો થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પાણી નાંખી સીજવા દેવો. બરોબર બફાય એટલે તેની અંદર ખાંડ શેર ૧॥, નાંખીને ધીમા તાપે સીજવા દેવો, પછી તેમાં બદામની કાતરી નવટાંક, પીસ્તાંની કાતરી નવટાંક, ઇલાયચી તોલો ૧, જાયફળ તોલો ૦॥, દ્રાક્ષ અધોળ વાટી નાંખીને ઉતારવો.

કંસાર નંબર ૩.

ઘઉંનો ભરડો એક શેર ઉપર પ્રમાણે લેઇ તેને પાશેર તેલનું મોણ દેવું. અને તેને એક તપેલામાં નાંખી શેકવો. જ્યા લાલ થાય એટલે કહાડી લેઇ એક વાટકી હોટ હોય તો શેર વાટકી પાણી ટેઈ એક તપેલામાં નાખી ઉકાળવું અને તેમાં ગોળ શેર પાશેર નાખી દેવો. ગોળ ઓગળીને બે ત્રણ ઉભરા આવે એટલે લોટને માંહે નાખી દેઈ ઢાંકી વચમાં મોહક વખત હલાવી સીજવા દેવો. જ્યારે સીજી

તોલો હળદર, ૦ા તોલો જીરૂ, ૦ા તોલો ધાણા, એક તોલો આદુ, પંદર વીશ લીલાં મરચાં, એક જુડી કોથમીર, નવ ટાંક ગોળ, તથા કોકમ એ મુજબ મસાલો નાંખીને ખૂબ ઉકળવા દેવું. અને પછી તેમાં સુકાં મરચાં અને જીરાનો વઘાર કરવો, તેમજ લીલા નાળીએરની એકાદ કાછલી છીણીને નાંખવી. કદાચ જીરા, મરચાના બદલે તજ, લવિંગનો અથવા હીંગ, રાઈ, મેથીનો વઘાર કરવામાં આવે તોપણ સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

એ મુજબ જુદી જુદી જાતની દાળો બનાવવામાં આવે છે, તેમાં સ્થળ ભેદે કરીને કોઇ ઠેકાણે ફેરફાર ચાલતો હોય તો તે બુદ્ધિવાન્ મનુષ્યે સમજી લેઈ તે પ્રમાણે વર્ત્તવું.

પ્રકરણ ૭ મું.

જુદી જુદી જાતનાં ભોજનો તથા પકવાનો બનાવવા વિષે.

કંસાર નંબર ૧.

એક શેર ધોળા ઘઉંને ભરડાવી (એક ઘઉંના આઠ કકડા પ્રમાણે) ઝીણો આટો હોય તે ચાળીને કાહાડી નાંખવો. પછી એક કડાઈમાં અઢીશેર પાણી નાંખી ધીમા તાપથી શેકવો. જ્યારે શેકાઇને બદામી રંગનો થાય એટલે તેમાં દોઢુ એટલે એક વાડકી લોટ હોય તો દોઢ વાડકી પાણી નાંખવું અગર બે વાડકી પાણી નાંખવું. એટલે બમણા પાણી સુધી નાંખીએ તો સારો સુંવાળો અને ચઢેલો કંસાર

થાય છે. જ્યારે જણાય કે બરોબર બફાઈ તૈયાર થયો છે ત્યારે તેમાં ખાંડ શેર ૧।, નાંખી હલાવી નાંખવો. પછી તેને ધીમા તાપ ઉપર રાખી મુકવો જ્યારે પાણી વીગેરે શોશાઈ જઈ સીઝી તૈયાર થાય એટલે તેમાં પીસ્તાં કાતરેલાં નવટાંક, કેશર ઘુટેલું તોલો ।, બદામ છુંદેલી કાતરીઓ નવટાંક, કળીયા કાઢેલી દ્રાક્ષ અપોળ, જાયફળ વાટેલાં ૨, ઇલાયચી વાટેલી તોલો ૧ વીગેરે મસાલો મેળવી નાંખવો અને ઓરમુ કહે છે.

કંસાર નંબર ૨.

એક શેર ઘઉં પીળાનો બરડો લેઇ (એક ઘઉંના બાર કકડ) તેમાંથી ઝીણો લોટ કહાડી લેઇને સવાશેર ઘીમાં એક કડાઈમાં શેકવો, જ્યારે બદામી રંગનો બરડો થાય એટલે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પાણી નાંખી સીજવા દેવો. બરોબર બફાય એટલે તેની અંદર ખાંડ શેર ૧।, નાંખીને ધીમા તાપે સીજવા દેવો, પછી તેમાં બદામની કાતરી નવટાંક, પીસ્તાંની કાતરી નવટાંક, ઇલાયચી તોલો ૧, જાયફળ તોલો ૦॥, દ્રાક્ષ અપોળ વાટી નાંખીને ઉતારવો.

કંસાર નંબર ૩.

ઘઉંનો બરડો એક શેર ઉપર પ્રમાણે લેઇ તેને પાશેર તેલનું મોણ દેવું. અને તેને એક તપેલામા નાંખી શેકવો. જરા લાલ થાય એટલે કહાડી લેઇ એક વાટકી લોટ લેય તો દોઢ વાટકી પાણી લેઈ એક તપેલામા નાખી ઉકાળવું અને તેમા ગોળ દોઢપાશેર નાંખી દેવો. ગોળ ઓગળીને બે ત્રણ ઉભરા આવે એટલે લોટને માંહે નાખી દેઈ ઢાંકી વચમાં ચાર વખત હલાવી સીજવા દેવો. જ્યારે સીઝ

બટૂકાને રેશાદુ કરવા ચુનમાંનો ઉપયોગ કે તે ઉની રીતે કે સહુ [illegible] થી પીરસે કે પછી તેમાં દાં, [illegible] ઉપર પીરસવામાં આવે છે તેને "બટુ શુરબુ" [illegible] નામથી ઓળખે છે, લાડુમાં, [illegible], [illegible], [illegible], [illegible] (૨૨૩), [illegible] વાપરી આવે છે.

આટલી શુરબુ-ઉપર [illegible] થી બને [illegible] મસાલા નાંખી [illegible], આવી બનવે છે.

બટુ કરવા માટે [illegible] અને [illegible], [illegible] [illegible] નથી, પરંતુ [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] ૧૦ થી ૧૫ [illegible] છે, [illegible] ૧૩ થી ૧૯ [illegible] [illegible] [illegible] ૧૦ થી [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible].

રોટલી કરવાની રીત

[illegible]

ઘણેખરે ઠેકાણે છુટા ચુરમાનો રિવાજ છે તે એવી રીતે કે છુટું દળ રાખી પીરસે છે પછી તેમાં ઘી, ખાંડ ઉપર પીરસવામાં આવે છે તેને "છુટું ચુરમુ" એવા નામથી ઓળખે છે, લાડુમાં, ઈલાયચી, બદામ, પીસ્તાં, ખસખસ, સાકરના રવા (કકચ), ખોપરૂ ખમણેલું, વીગેરે ચીજો આવે છે.

બરફી ચુરમુ-ઉપર મુજબ દળ બનાવી કથરોટમાં પાથરી ઉપર પ્રમાણે મશાલા નાંખી ઠારીને ખાંડ પાથરી, ચક્તાં પાડી બનાવે છે.

લાડુ કરવા માટે મોયણ અને ગોળ ઘી, ખાંડની કંઈ અમુક નક્કી હદ નથી, પરંતુ હાલમાં ઘણા ભાગે ચાલતા રિવાજ એવા છે કે મણ લોટમાં બશેરથી ચારશેર ઘી અથવા તેલનું મોયણ દે છે. ગોળ મણે શેર ૧૦ થી ૧૫ સુધી નાંખે છે, ખાંડ મણે ૧૪ થી ૧૬ સુધી; ને વખતે શેર ૨૦ સુધી પણ નાંખે છે. ઘી મણે શેર ૧૦ થી શેર ૨૦ સુધી નાંખે છે અને એથી પણ વધુ ઘી નાંખી બનાવવો હોય તો બની શકે છે, પણ ફક્ત તેમાં ધ્યાનમાં રાખવાની બાબત એટલીજ છે કે દળમાં ટંડી, બીનાશવાળી હવામાં પ્રથમ ઘી ઘાલી પવન ખાવા દઈ કલાક ઠરવા દેવું, બાદ ખાંડ મેળવી પોચા હાથે લાડુ વાળવા એટલે કંઇપણ હરકત આવશે નહીં, અને પથ્થર જેવા કઠણ લાડુ બની જશે.

શીરો કરવાની રીત.

એક શેર ઘઉંનો લોટ ચાળેલો લેઈ તેમાં ઘી શેર નાંખી ચુલે ચડવી શેકવો, લાલ કણી પડે એટલે બશેર



ઘણેખરે ઠેકાણે છુટા ચુરમાનો રિવાજ છે તે એવી
ા કે છુટું દળ રાખી પીરસે છે પછી તેમાં ઘી, ખાંડ
ર પીરસવામાં આવે છે તેને "છુટુ ચુરમુ" એવા
મથી ઓળખે છે, લાડુમાં, ઈલાયચી, બદામ, પીસ્તાં,
ખસખસ, સાકરના રવા (કકડા), ખોપરૂ ખમણેલું, વીગેરે
ખે આવે છે.

બરફી ચુરમુ–ઉપર મુજબ દળ બનાવી કથરોટમાં
થરી ઉપર પ્રમાણે મશાલા નાંખી ઠારીને ખાંડ પાથરી,
ત્તાં પાટી બનાવે છે.

લાડુ કરવા માટે મોયણ અને ગોળ ઘી, ખાંડની કંઈ
મુક નક્કી હદ નથી, પરંતુ હાલમાં ઘણા ભાગે ચાલતા
વાજ એવા છે કે મણ લોટમાં બશેરથી ચારશેર ઘી
થવા તેલનું મોયણ દે છે. ગોળ મણે શેર ૧૦ થી ૧૫
ધી નાંખે છે, ખાંડ મણે ૧૪ થી ૧૬ સુધી; ને વખતે
ર ૨૦ સુધી પણ નાંખે છે. ઘી મણે શેર ૧૦ થી શેર
૦ સુધી નાંખે છે અને એથી પણ વધુ ઘી નાંખી બના-
વો હોય તો બની શકે છે, પણ ફક્ત તેમાં ધ્યાનમાં
ખવાની બાબત એટલીજ છે કે દળમાં ઠંડી, ભીનાશ-
ળી હવામાં પ્રથમ ઘી ઘાલી પવન ખાવા દઈ કલાક ઠરવા
દું, બાદ ખાંડ મેળવી પોચા હાથે લાડુ વાળવા એટલે
ઇપણ હરકત આવશે નહીં, અને પથ્થર જેવા કઠણ
ાડુ જામી જશે.

શીરો કરવાની રીત.

એક શેર ઘઉંનો લોટ ચાળેલો લેઈ તેમાં ઘી શેર
ાંખી ચુલે ચઢતો શેકવો, લાલ કણી પડે એટલે બશેર

પાણી અને એક શેર ગોળ નાંખી હલાવવો; જ્યારે પાણી શોષાઇ ઘી છુટે ત્યારે બે ઘડી અંગારા ઉપર રહેવા દઇને ઉતારી લેવો. આ ત્રણ ધારો શીરો કહેવાય છે.

શીરો પણ ઘણી જાતનો બને છે એટલે ઓછા વધતા ઘીના તથા ગોળના પ્રમાણથી થાય છે. પણ સઘળી રીતોમાં પાણી તો બમણુંજ નાંખવું પડે છે. સાકર અને ખાંડનો શીરો પણ ગોળની માફકજ બને છે પણ ફેર માત્ર એટલોજ કે ખાંડ, સાકર શીરો ઉતારતા પહેલાં પા કલાક આગમચજ નાંખવાં જોઇએ.

શીરામાં પણ તેજાના નાંખવા હોય તો નંખાય છે. બદામ, ખસખસ, ઇલાયચી પીસ્તાં, ચારોળી ઝીણાં કરીને નંખાય છે.

કંસાર સાધારણ ચાલતા રિવાજનો.

એક શેર ઘઉંનો કકરો લોટ લેઇ ચાળીને તેમાં રૂપીયાભાર ઘી અથવા તેલનુ મોયણ દેઇ એક શેર પાણીમાં પાશેર ગોળ નાંખી ચુલે ચડાવી ઉકાળતા ઉકાળો ખાય એટલે મોયણવાળો આટો નાંખી થોડીવાર ઢાંકી રાખવો, પછી હલાવી ધીમા તાપે સીજવા દેવો. સીજી તેયાર થએથી, ખાવાના કામમાં લેવો. ઘી ઉપર કાચુ ખવાય છે, તેમજ ખાંડે પણ છુટી લેઇ ખવાય છે. શેર ઘઉંના આટાના કંસારમાં ઘી પાશેરથી શેરે શેર ખ.વ.વાર. પણ હોય છે.

વેડમી (પુરણપોળી)

એક શેર ચણાની કે તુવેરની દાળ સુખન આધણમા ઓરી દેવી, તે ચડે એટલે તેમાંથી દાળ ઓસાવી કઢવી

કડછીથી ખુબ ઘુંટી નાંખવી. એક રસ થઇ જાય એટલે તેમાં ગેાળ શેરે શેર નાંખી ઘુંટતાં ગેાળ મળી જઇ એક રસ થઈ ઘટ્ટ (જાડું) થાય એટલે નીચે ઉતારીને ઠંડુ થાય એટલે ઘઉના લેાટની બાંધેલી કણકમાંથી રેાટલાના માટે લેાયા કરીએ તેવેા એક લેાયેા લેઈ જરાક વણીને અંદર પુરણ પુરી બીજુ ગુલ્લું લેાયા ઉપર મુકી બીડી લેઈ એક લેાયેા બનાવી રેાટલીની માફક વણી તવી ઉપર બે પાસાં બરેાબર ચડવી લેવાં એટલે પુરણપેાળી તૈયાર થશે. ઘઉના લેાટમાં પુરણ પુરવામાં આવે તેથી "પુરણ પેાળી" એવું નામ પડેલું જણાય છે. આ વેડમી ઉની ઉની ઘીના તપેલામાં બેાળી રાખવામાં આવે તેા ઘણી સારી લાગે છે.

માલપુડા બનાવવાની રીત.

એક શેર ઘઉનેા મેદેા લેઈ પાણીમાં પલાળી મુકવેા તેમાં એક શેર સાકર વાટીને નાંખવી આઠ, નવ કલાક પછી તે ખીરૂ રેાટલાની બરાબર જોઇએ તેવું રાખવુ. તેમાં આખાં મરી તેાલેા નાંખવાં. પછી એક લેાખંડની છાછરને ખુબ ઘસી સાફ કરી માટીનેા પાતળેા આરેા કરવેા તથા માંહેની બાજુએ મીઠુ કાંકરાવાળુ ઘસવું, તથા તેલનુ પેાતું ફેરવી શેર ઘી પુરીને ગરમ થાય એટલે કકડીને ઉછળવા લાગે ત્યારે વાડકાવડે તૈયાર કરેલું ખીરૂ લેઇ પાતળા, પાતળા માલપુડા બનાવવા. ધાર કરીને ફુટક ફુટક પુરી જેવા ડમકા કરવા એટલે તે પેાતાની મેળેજ પેાહેાળા બની જાય છે, તે બે વખત ફેરવતાં જરા રંગના થાય એટલે ઝારા વડે પકડી કાહાડી લેવા.

ને તડકે મુકવી તેની દાળ બરડી તેનો મેંદા જેવો લોટ દળી તે લોટ શેર રાા લેઇ તેમાં ખારો એક અધોળ ફુલા-વેલો (શેકેલો અગર સોડાબાયકાર્બ) ખાંડીને નાંખવો. પછી તેમાં ધોળાં મરીઆં નવટાંક તથા હીંગ તોલો ૧ાા, મીઠું નવટાંક એ સઘળાંને બારિક ખાંડીને લોટમાં ભેળવવો. પછી તે લોટને કેળના પાણીમાં અથવા ભૂરા કોળાના પાણીમાં અથવા કાળંગડાના પાણીમાં અથવા કુંવિના પાણીવાળા ગર્ભમાં પલાળી ઘણોજ કઠણ બાંધવો અને પથ્થર ઉપર અથવા લાકડાના ઉપર ઉપર ઘણ વડે ખુબ કુટવો અને તેલનો હાથ મારતા જવું અને કુટતા જવું. એ પ્રમાણે ખુબ કુટતાં જ્યારે એકત્ર થઈ વણવા જેવો વાકમાં આવ્યો હોય, એટલે બંધ કરી બૈરાંઓને તે લોટ તાણી વીશેષ વાંક લાવવા સારૂ આપવો એટલે તેના ગુનર અથવા ડરીગી કાપી ગુલ્લાં કરવાના લાંબા લાંબા વાટા કરી આપશે. તેના પાપડ વણીને શેકાય છે તથા તળાય છે. આ પાપડ ખાવા ઘણા સ્વાદીષ્ટ થાય છે.

આવીજ રીતે, મગ, ચોળા, મઠ, ચણા વીગેરે કઠોળના પાપડ પણ થઈ શકે છે. અને તેને કેવી રીતે કરવા તેની કૃતી ઉપર પ્રમાણે તોલ માપ સુદ્ધાંતની સમજવી.

અનારસાં કરવાની રીત.

એક શેર ચોખાને ત્રણ દહાડા પાણીમાં પલાળી રાખવા. હમેશાં પાણી બદલવું, ત્રણ દહાડા પલાળી તે ચોખાને ચોથે દહાડે કહાડી પ.ઇ સ.ફ કરી થોડીવાર છાંય-યમાં મુકવા પછી તેને ખાયણીમાં નાંખી બારિક ખાંડવા, ઝીણા થાય એટલે કપડાથી ચાળી કહાડવા. પછી તે ટોટમાં

(
રે
ટ

તે

૮.
ઘ
સુદ
ગોળા
નાંખવ.
કાઢી પં
શેર

જ્યારે પાયો થાય એટલે
રક થાળીમાં ઠારવો અને

ા નંબર ૩.

ા ઘી શેર ૦॥ માં લાલ પકટો
કરી તેની અંદર મેળની પાંચેક
ની ગાંગડીઓ ગળી જાય એટલે
ા જરા ઘી લગાવી પાથરીને

ી નાળીએરની.

ી દ્રાક્ષ પાશેર તળી કાઢી તેજ
ળ શેર ૧, તથા પાણી પાશેર
ી જેવું થાય એટલે એક ના-
ા મીનીટ વધારે ઘુંટી આટો શેર
ંડેલી તોલો ૦૫ નાંખી હલાવ્યા
ાતરી શેર ૦ા, તથા ઈલાયચી
ળ તોલો ૧, નાંખવાં. તે બરોબર
ાસ આવે એટલે ગુલાબનું પાણી
લેવું. પછી એક થાળીમાં ઘી
થાપીને ઠરે એટલે ચોસલાં

વાની રીત.

ી દળાવી તેનો ઝીણો
ં મીઠું તોલો ૧,
ખાંડીને થોડા

ગીંડ્રિ કરી તેનો પાયો મુકવો જ્યારે પાયો થાય એટલે તેમાં શેકેલો લોટ મેળવીને એક થાળીમાં ઢાળવો અને તુરત દબાવી ચોરસાં પાડવાં.

ગોળ પાપડી નંબર ૩.

એક શેર ઘઉંના લોટને ઘી શેર ૦॥ માં લાલ થતો શેકવો, પછી ગોળનો ભુકો કરી તેની અંદર મેળવી પાંચેક મીનીટ સુધી ઉપર રાખી ગોળની કાંકરીઓ ગળી જાય એટલે નીચે ઉતારી થાળીને તળીએ જરા ઘી લગાવી પાપડીને ચોરસાં પાડવાં.

ગોળ પાપડી નાળીએરની.

સવાશેર ઘીમાં કોહેલી દ્રાક્ષ પા શેર તળી કાઢી તેજ ઘીમાં પટણી ખાંડેલો ગોળ શેર ૧, તથા પાણી પાશેર નાંખી ઘુંટી જાડુ ચાસણી જેવું થાય એટલે એક નાળીએરની છીન નાંખી દસ મીનીટ વધારે ઘુંટી આટો શેર ૧, તથા સુંઠ આદિક ખાંડેલી તોલો ૦॥ નાંખી હલાવ્યા કરવું. પછી બદામની કાતરી શેર ૦।, તથા ઈલાયચી વાટેલી તોલો ૧, જાયફળ તોલો ૧, નાખવા. તે બરોબર થઈ ઘી છુટું પડી સુવાસ આવે એટલે ગુલાબનું પાણી અધોળ મેળવી ઉતારી લેવું. પછી એક થાળીમાં ઘી ચોપડી તેમાં નાંખી થાપીને ઠરે એટલે ઘીસલાં કાપી કહાડવાં.

ગાંઠીયા કરવાની રીત.

ચણાની દાળને એક વીણી કરી તેનો ઝીણો લોટ કરવો. તેમાંથી એક શેર લેઈ તેમાં મીઠું તોલો ૧, અજો તોલો ૧, જરાક હીંગ તેને સીંધુ ખાંડીને ક્વાથ કેળવ

કને ઘીમાં શેકી ઘઉં ઝીણું ખાંડવું. તથા ખાંડ શેર ૦॥ અને બદામ બેઆં વાટવાં. બધું વાટી બાજુએ ઝીણી ખાંડ સેજ છાંટી ૦। ઈંચ જાડાઈની થાળી વણી તેના ઉપર પાંચ ઈંચ પહોળાઈના મહોટાવાળો ડાબડાને ઉંધો દાબી કટકા કાપી કાઢવા, અને પછી તે કકણુ થવાને માટે પ્રથમથી તપવી રાખેલી ભઠ્ઠીમાં મૂકવા. થાળી મૂકતી વખતે ભઠ્ઠીમાં દેવતા રાખવો નહિ, અને જો સફેદ થાળી બનાવવી હોય તો કેસર છાંટવું નહિ.

અમૃત પાક.

એક શેર ઘઉંનો સારો તાજો મેંદો લાવી પાશેર ઘીનું મોણ દેવું અને ગરમ પાણીથી લોટને કઠો બાંધી પુરીયાં વાળવાં અને તે લાલ થાય ત્યાં સુધી ઘીમાં તળવાં. બાદ ખાંડી દળ કરવું. પછી ૭ શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરવી ને તેમાં આ દળ નાંખીને મેવાના મસાલા નાંખી ઉપર પ્રમાણે ચકતાં પાડવાં.

મહેશ્વર પાક.

એક શેર ઘઉંનો સારો તાજો મેંદો લઈ તેને પાશેર ઘીનું મોણ દેવું પછી તેને એક શેર ઘી માટે શેકવો અને [illegible] કરવો જ્યારે લાલ થાય એટલે ઉતારી તેને ચાર શેર ખાંડની ત્રણ તારની ચાસણીમાં નાખવું. પછી એક [illegible] કેસર, પ [illegible] જાયફળ, [illegible] બદામ, પીસ્તા [illegible] ચારોળી, [illegible] મસાલા એલચી પ્રમાણમાં નાખી એક કથરોટના થાળીને ચકતાં પાડવાં.

મોહન પાક.

[illegible] શેર ચણાના બેસણમાં [illegible] મોણ ૦। શેર

ને ઘીમાં ડેાઈ ઘટ્ટ ઢીલું બાંધવું. તથા ખાંડ શેર ૦॥ અને બદામ એમાં વાટવાં. બધું વાટી બહુજ ઝીણી ખાંડ શેર છાંટી ૦॥ ઈંચ જાડાઈની ઘારી વણી તેના ઉપર પાંચ ઈંચ પરીઘના ગોળાઈવાળી વાટકાને ઊંધો દાબી કકડા કાપી કાઢવા, અને પછી તે કઠણ થવાને માટે પ્રથમથી તપતી ભખેડી ભઠ્ઠીમાં મુકવા. ઘારી મુકતી વખતે ભઠ્ઠીમાં દેવતા રાખવેા નહિ, અને જો સફેદ ઘારી બનાવવી હેાય તેા કેશર છાંટવું નહિ.

અમૃત પાક.

[illegible] શેર ઘઉંનો આટો તાજો મેંદો લાવી પાશેર ઘીનું મેાણ દેવું અને ગરમ પાણીથી કેાટને કાઠો બાંધી મુઠીયાં વાળવા અને તે લાલ થાય ત્યાં સુધી ઘીમાં તળવાં. બાદ ખાંડી દળ કરવું. પછી છ શેર ખાંડની પાક તાણી ચાસણી કરવી ને તેમાં આ દળ નાખીને ચિવડાના મસાલા નાખી ઉપર પ્રમાણે ચકતા પાડવા.

અંજીર પાક.

[illegible]

સીતાફળ પાક.

[illegible]

મેળવીને તેમાં દુધનો માવો એક શેર નાંખી એક કડાઇમાં દોઢ શેર ઘી પુરી તેમાં માવો અને મેંદો શેકવો જે લાલ થવા આવે એટલે ઉતારીને તેને ૭ શેર ખાંડની પાંચ તારી ચાસણી કરીને તેમાં મેંદો નાંખચો, મેવાનો મશાલો પણ તે ચાસણીમાં મેળવી લેઈ બરફીની માફક થાળમાં ઢાળીને ચોરસાં પાડી લેવાં.

સાદી ઘારી.

સારૂ ખજુર એક શેર લેઈ ઠળીયા કાહાડી નાખી તેને ઘુંંદી ઘીમાં નરમ તળી મસળી નરમ માવા જેવું કરી તેમાં ઇલાયચી તથા જાયફળ ૦। તોલો મેળવવુ. પછી સારો માવો એક શેર, મીઠાશ જેટલી ખાંડ, છોલેલી બદામ તથા પીસ્તાંની કાતરી નવટાંક, ખાંડેલાં ઇલાયચી, જાયફળ પોણો તોલો, સારૂ ગુલાબપાણી ત્રણ ચમચા એની અંદર મેળવવું.

વસાઇનાં મોટાં કાચાં કેળાં પાંચને બાફીને છોલી વચમાંથી નસ કાહાડી નાંખી તેને કડછી વડે મસળી નરમ કરી મીઠાશ પુરતી ખાંડ, તથા છોલેલી બદામ તથા પીસ્તાંની કાતરી દરેક તોલા ૨, ખાંડેલી ઇલાયચી, જાયફળ તોલો અરધો, તથા સારૂ ગુલાબનુપાણી ચમચા બે નાંખવું.

શકરીઆં, રતાળુ બટાટા બાફી છોલી ઉપર કેળામાં લખ્યા મુજબ સામાન નાંખી એને પણ તૈયાર કરવું.

ઉપર લખેલું ખજુર, માવો, કેળાં, શકરીયાં, બટાટા, રતાળુ એમાંથી ગમે તે ચીજની ઘારી બનાવવી હોય તે ઉપર બતાવ્યા પ્રમાણે પુરણ તૈયાર કરી મુકવું, પછી ઘઉંના લોટ શેર અરધાની અંદર નવટાંક જેટલા ઘીનું મોંયણ નાંખી કણક બાંધી તેને બરોબર સારી વણાય એવી કણક બાંધવી

ધારગે બનાવવાની રીત.

વટાણા અચ્છેરને નવટાંક બરફી તેની દાળ કરીને દળવી; પછી તે આટામાં ખાંડ તોલા ૧૦, ઇલાયચી માસો ૧, મેળવવી, ત્યાર પછી ઘઉંનો રવો રૂપીઆ ૭ ભાર લઈ તેમાં રૂપીઆભાર ઘીનું મોયણ નાંખી તે રવો વટાણાના લોટમાં મેળવી પાણી નાંખી એ લોટ પલાળજો, અને તેને મસળજો. લીંબુ એટલા આકારના લુઆ પાડી નાની નાની પુરીયો વણવી. પછી ચુલા ઉપર ઘી નાંખી જરા લાલ તળવી.

મગની દાળના ધારગા.

અરધો શેર મગની દાળને બાફીને ઓસાવવી, ને તેમાં ખાંડ શેર ૧॥ તથા ઇલાયચી ૬ માસા મેળવીને નાંખવાં પછી ચોખાનો લોટ શેર ૦॥, અડદનો લોટ શેર ૦॥ એ બે એકઠા કરી અપોળ ઘીનુ મોયણ નાંખી ઉપ-રનું પુરણ તેમાં મેળવી દેવું. કઠણ પડે તો જરા પાણી નાંખી મસળજો. પછી તેની મરજી તેવી પુરીયો વણી ઘી શેર ૧॥ માં તળી કાઢવી.

આદુના ધારગા.

અરધો શેર ખાંડની ચાસણી તૈયાર કરી પછી ૭ રૂપીયાભાર આદુને છોલી તેની ચટણી ઝીન કરવી અને તેને પેલી ચાસણીમાં નાંખવી. પછી તેમાં ચોખાંનો લોટ પો.શેર શેર મેળવી તેની મરજી તેવી કણક બાંધવી તેની પુરીયો વણી અરધો શેર ઘીમાં તળી લેવી.

ઘુઘરા.

એક તપેલામાં પાણી ભરી ચુલા ઉપર મુકી તે તપે

દેવતા કરી ઉપર ઢાંકણું ઢાંકવું. પાણીનું ખુબ સરસરાટ આધરણ આવે અને ઉપરનું ઢાંકણું ખરેખરૂ ગરમ થાય એટલે તેમાં એક રૂપીયાભાર ઘી નાંખવું. પછી સેરના દુધ શેર ૧ માં ઘઊંનુ દુધ નવટાંક તથા કસ્તુરી એક રતી મેળવવી ને એક દાતણ જેવા કકડાને કપડું લપેટીને તે લાકડીને દુધમાં બોળી બોળીને ચુલા ઉપર ઘી નાંખેલી થાળીમાં ફેરવતા જવું. એવી રીતે બધુ દુધ એ થાળીમાં પચી જઈ એની રોટલી તૈયાર થાય એટલે એ ધીમેથી કાહાડી લેઈ પલાળેલા કપડામાં લપેટી મુકવી એટલે એ નરમ રહેશે. પછી એ રોટલીમાંથી નાના, નાના પુરી જેટલા કકડા કાપી એ દરેક કકડા ઉપર બદામની કાતરી પીસ્તાંની કાતરી મળી પાશેર તથા ખાંડ પાશેર એ એકઠું કરી એનુ પુરણ કરવું. પછી એ પુરણમાંથી થોડું થોડું પેઠી કાપી મુકેલી રોટલીના કકડા ઉપર મુકી એને વાળી એનેા ઘુઘરેા તૈયાર કરવેા ને તૈયાર થાય એટલે એક કડાઈમાં ઘી મુકી તળી કાહાડવા.

સુકા મેવાના ઘુઘરા.

જાડી મલાઈ પાશેરમાં કેશર માસા ૨, કસ્તુરી એક રતી, ગુલાબનુ પાણી તોલા ૨ મેળવી, પછી તજ માસા ૨ લવીંગ માસા ૨, ઈલાયચી માસા ૨, એ ત્રણને ઝીણાં વાટીને મલાઈમાં મેળવવા પછી બદામની કાતરી તોલા ૫, પીસ્તાં તોલા ૫, કાકડીના બીજ છોલેલાં તોલા ૨, ઘીમાં તળીને તે પણ તેમાં મેળવવાં. પછી ખડી સાકરનેા ઝીણેા ભુકેા દોઢ પાશેર, દ્રાક્ષ તોલા ૫ એ પણ મલાઈમાં મેળવવાં, એ મેળવેલુ પુરણ બાજુ ઉપર રહેવા દેઈ પછી ઘઉં

ને રવો શેર ૦॥ લઇ તેમાં પાંચ તોલા ઘી તથા મીઠું તોલા ૦॥ નાંખી મોઈ પાણીથી કણક બાંધવી પછી તેના નાના, નાના લુવા કરવા પછી તેની પુરી વણી અંદર ઉપરનું પુરણ પુરી વાળીને ઘુઘરા બનાવવા તે ઘુઘરાને શેર ૧, ઘીમાં તળી કાઢવા. એવી રીતે સઘળા પુરણને લોટમાં ભરી તળીને ઘુઘરા કરવા.

ઘુઘરા નં. ૨

એક શેર રવાની અંદર નવટાંક જેટલું ઘીનું મોયણ નાંખી કઠણ કણક બાંધીને પછી તેને પાપડનો લોટ કુટીએ તેમ એ કણક કુટવી. પછી તેના ચાર ભાગ કરી ચાર રોટલા વણવા. પછી ચોખાનો લોટ શેર ૦। તથા ઘી તોલા ૬ બંન્ને પાણી શીવાય ફીણી તે પેલા ચાર રોટલા ઉપર ચોપડવો, અને ચોપડયા પછી તેનું ઓળ પેંડુ કરવું. અને તેના લીંબુ જેવડા ગોળા કરવા. હવે ભાગ રવા શેર ૦। ને ઘીમાં શેકી જરા લાલ થાય એટલે ખસખસ નવટાંક, ઇલાયચી તોલો ૦॥, ખાંડ શેર ૦॥ મેળવી પુરણ તૈયાર કરવું. પછી ઉપર લખેલા ગોળાની જેવી લોઇએ તેની નાની મોટી પુરી વણી તેની અંદર પુરણ ભરી વાળીને ઘીમાં તળી કાઢવા, લાલ બહુ થવા દેવા નહિ. આવીજ રીતે બદામ, પીસ્તાં, ખોપરૂં, ખસખસ વીગેરે ભરીને પણ થાય છે.

ઘેબર.

ઘઉંનો લોટ બશેર લેઈ તેમાં મીઠું તોલા ૪ અને ઘી શેર ૦॥ નાંખી ખુબ મસળીને તેમાં ધીરે ધીરે ગરમ પાણી રેડતા જઈ ગાંઠા પડે નહી તેમ મેળવતા જઇ [illegible]

ઘઉંઆટ.

એક શેર ઘઉંને શેકીને તેને દળાવી લોટ કરવો. પછી ઘી પોણો શેર તથા ખાંડ ગુરૂ શેર ૦॥ ભીળીને અંદર પેલો લોટ નાંખવો અને તેને ફીણવો. પછી તેમાં ઈલાયચી ખોપરી કરેલી નાંખી તેના લાડુ વાળવા. એવીજ રીતે ગોળ જોડે પણ બને તેમજ બાજરીના લોટની પણ બને છે. ઓછા વધતા ગોળ ઘીથી પણ ઘણા લોક બનાવે છે જેને ગુજરાતના ગામડીયા લોક "કુલડ" નામથી ઓળખે છે. આ ખાણું કાચુ છે માટે કોઈ વખતજ સેવન કરવા લાયક સમજવું. કારણ પચવામાં ઘણો ભારે ખોરાક છે.

ચીક્કી.

અરધો શેર મમરાને સાફ વીણીને અરધો શેર ગોળમાં પાણી નાંખી તેની એકતારી ચાસણી થાય કે તરત ઉતારી તેમાં મમરા નાંખી ચમચા વડે હલાવી એક કરવા. પછી ગરમ ગરમ હોય એટલે તેના લાડુ મનપસંદ વાળવા. અથવા તો પાટલા ઉપર પાથરી તેનાં નાનાં ચકતાં પાડવાં. એવીજ રીતે શેકેલી દાળ ચણાની, મગફળી, શેકેલા તલ, શેકેલા રાજગરાની ધાણીની એવી રીતે ચીક્કી થાય છે.

ચીક્કી ખોપરાની.

એક કાચલીને ખમણીને તે દાઝે નહીં તેમ નવટાંક ઘીમાં તળીને કાઢી લઈ ગોળની ચાસણી કરી તળેલું ખોપરૂ એમાં નાંખી પાથરી ચીક્કી કાપવી.

જલેબી.

ધોળા ઘઉંના બારિક ચાળેલા લોટ શેર ૧, માં ઘીનું મોયણ નાંખી ખુબ મસળી મેળવવો. પછી ગરમ પાણી થોડું

પાણીના બદલે ગુલાબ પાણીમાંજ કરવી તેથી ઉત્તમ થશે. નાળચાનો ત્રાંબાનો કળશીયો અથવા ડાછડીને બે બાજુ કડાઈ કરાવવી તેના વચમાં નાળચાનો છેદ પડાવી તેનાથી પણ જલેબી પડાય છે.

બીજા નંબરની જલેબી.

અરધો શેર મેંદો તથા અરધો શેર રવો મેળવી થોડાક ઘીનું મોવણ નાંખી મસળી એકત્ર કરવો, પછી તેને ગરમ પાણીમાં ગાંઠયો ન રહે તેમ બાંધી જાય દુધપાક જેવો નરમ કરી તેમાં થોડુંક એટલે અધોળ દહીં મેળવી ઉનાળાના દહાડામાં બારથી પંદર કલાક અને ઠંડીના વખતમાં ત્રીશથી છત્રીશ કલાક એમને એમ ઢાંકી રાખવો. પછી તે લોટ વખત પુરો થએ તૈયાર થાય એટલે તેમાં ચણાનો લોટ નવટાંક આશરે મેળવી દેવો, તે લોટ મેળવતાં એક રૂપીયાભાર ઘી નાંખવું. પછી તેને ખુબ ફીણીને ઉપર પ્રમાણે જલેબી ચાર શેર ઘીમાં પાડી તેના ચકરડાંને ચાર શેર ખાંડની ચાસણીમાં પાક કહાડવા. જ્યારે ચાસણી બરોબર પી રહે એટલે તેમને બીજા વાસણમાં કહાડી તેમના ઉપર જાયફળ ખારેલા તોલો ૧, એલચી વાટેલી તોલો ૧, સાકર વાટેલી શેર ૦ા, પીસ્તાની કાતરી શેર ૦ા એ બધા મસાલો અને ગુલાબની પાણી જમાવવી.

ઢોકળાં ફીણવાં.

અરધો શેર ચોખા તથા બશેર અડદની દાળનો બારિક લોટ કરાવી, તેને એક મોટા થાળમાં એક શેર દહીનું મોવણ મેળવીને ગરમ પાણીથી તે લોટને બાંધી શીરૂના જેવો નરમ કરવો જ્યારે શીરાના નરમ પરપોટા

એટલા ચેાખાના તથા બાજરીના લેાટનાં ઉપર પ્રમાણેની રીતથી ઢાકળાં થઈ શકે છે.

ખમણ ઢેાકળાં.

બશેર ચણાની દાળ આગલા દાહાડાની રાત્રે પલાળી રાખવી, બીજા દીવસ સવારે તે દાળ વાટી નાંખી તેમાં એક નાળીએરના ખેાપરાની ખમણેલી છીન નાંખવી તથા આદુ તેાલેા ૧ વાટેલું, મરચાં લીલાં ૨૦ વાટેલાં, હીંગ વાલ ૨ વાટેલી, કેાથમીર સુંઢેલી જુડી ૨ અને મીઠુ તથા સુકાં મરચાં જોઇતાં નાંખવાં, એને મસળીને એક કરી એક થાળીમાં દબાવવું અને સરખું દબાવી તે થાળીને એક તપેલામાં પાણીનું આધણ મુકી તે ઉપર ઉંધી ઢાંકવી તેને તપેલા તળે અગ્ની કરી વરાળથી બફાવા દેવી. જ્યારે ચડે એટલે ઉતારી ચેારસાં પાડવાં. તેમાં મેાયણ નાંખવું નહીં પણ પાછળથી તેલ અથવા ઘીમાં વઘારીને ખાવાથી ઘણાંજ સ્વાદીષ્ટ ખમણ ઢેાકળાં લાગે છે.

દહીં વડાં.

અડદ પેાણેાશેર, તથા ઘઉં પાશેર તેનેા કકરેા લેાટ દળાવી તેમાં હીંગ વાલ ૨ વાટેલી, આદુ, મરચાં તેાલા ૩ વાટેલાં, કેાથમીર સુદેલી જુડી ૨, મીઠુ ખપ જેટલું, સુકાં મરચાં અધેાળ, હળદર એક ચમચી, ધાણા જીરૂ તેાલા ૨ ખાંડેલાં, તેલ શેર ૦ા, એ પ્રમાણે મસાલેા મેળવી લેાટ ગરમ પાણીથી બાંધવેા, તેને બીજે દીવસ લીંબુ જેવડા લેાયા કરી એક પાણીવાળા કપડા ઉપર તે લેાયેા મુકી દબાવીને પુરીની પેઠે જરા પેાહેાળેા કરી વચ્ચે કાણું પાડવું.

તેને એક કડાઇમાં અડધો શેર તેલ મુકી તેમાં તળતા જવું જેમ જેમ વડાં તળાતાં જાય તેમ તેમ અશેર દહીંના તૈયાર રાખેલા મઠામાં નાખતા જવું. આ વડાંને છેવટ સુધી દહીંમાંજ રાખવાં, ઉપર થોડીક કોથમીર છુંદીને નાંખવી.

દહીંથરાં.

દોઢશેર રવો તથા અડધોશેર મેંદો એકંદર કરી તેમાં ઘીનુ મોયણ નાંખી દુધ અથવા પાણી વડે એ લોટ કઠણ બાંધવો. પછી તેને પથ્થરા અગર પાટીયા ઉપર ખુબ કુટવો. બરોબર લુઆ વળે એવી કણક કુટાઇને થાય એટલે તેના નાના નાના લુઆ કરી નાની પુરી જેવડાં વણવા ઘણાં પાતળાં નહિ રાખતાં જરા દળદાર રાખવાં પછી એક કડાઇમાં પોણોશેર ઘી પુરી ધીમા તાપે તળી કાઢવાં. ઘણાં લાલ થવા દેવાં નહી. વણીને કલાક બે કલાક રહેવા દઇને તળવાં એથી વધારે વાર રહેવા દેવાં નહીં.

દુધ પહુવા.

વીણી સાફ કરેલા પહુવા શેર ૦ાા ને ધોઈ સાફ કરી પીતળની ચારણીમાં નાંખવા. પછી દુધ શેર ૧ માં પાશેર ખાંડ પીંગાળી ગળીને માંહે પહુવા તથા પાશેર બદામની ઝીણી કાતરી નાંખી ધીમા તાપે ચુલા ઉપર મુકી નિચે ચોંટે નહી માટે હલાવ્યા કરવું. જરા જાડુ થાય એટલે નીચે ઉતારી બાકીનો સામાન મેળવવો. ઘણું જાડુ કરવું નહી, કારણ કે પહુવા દુધમાં ફુલ્યાથી કઠણ થઈ જાય છે. બરફમાં ઠંડા કરેલા પહુવા પણ સારા લાગે છે.

દુધ પહુવા સાદા.

એક શેર દુધને ગરમ કરી તે જરા ઠંડુ થાય એટલે અડધા શેર પહુવા, પાશેર ખાંડ, તોલો ઈલાયચી વાટીને નાંખવાં. વધારે દુધ નાંખવુ હોય તો પાછળથી નાંખવું.

દુધપાક.

સારૂ તાજુ સેંસનુ દુધ શેર ૧૦ લેઈ એક સાફ કરેલા તપેલા અગર કડાઈમાં નાંખી તળે બળતુ કરવું અને ચોંટે નહી એટલા સારૂ તેને તવેતાથી હલાવ્યાજ કરવું. તે દુધ ખુબ ઉકળે એટલે તેમાં ઉંચી જાતના કમોદના ચોખા પાશેર ધોઈને નાંખવાં જ્યારે ચોખા ચઢી જાઈ દુધ અને ચોખા એક રસ થાય એટલે તેમાં દોઢશેર ખાંડ નાંખી હલાવ્યાજ કરવું. પછી તેમાં જ્યારે પતાસાં પડવા માંડે ને જાડુ થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠરૂ પડવા દેઈ માંહે બદામની કાતરી નવટાંક, કેસર બે આની ભાર વાટેલું, ઇલાયચી તોલો ૧ વાટેલી, જાયફળ નંગ ૧ વાટેલું નાંખવાં.

અભડાય નહિ એવો કરવો હોય તો ચોખ્ખા નહિ પીતાં કપડામાં ઢીલી (ઘસી) ને ઘીથી સોહીને નાંખવા. આ દુધપાક ઘણો ઉત્તમ થાય છે.

દુધપાક બીજી રીતનો.

અશેર દુધને એક સાફ તપેલી અથવા કડાઈમાં પુરી તળે દેવતા કરી અડધુ દુધ બળે એટલે તેમાં અડધો શેર ખાંડ નાંખીને જાડો કરવો. પછી તેને નિચે ઉતારી બદામ નવટાંક, પીસ્તાં નવટાંક, ગુલાબનુ પાણી અધોળ, ઈલાયચી જાયફળ ખપ જેટલાં નાંખી હલાવવો. ગમે તો છડેલા ચોખા, સાબુ ચોખા અથવા ઘઉનો રવો ત્રણમાંથી એક

તોલા સુધી જરા ઘીમાં કરમોવી ઉપર પ્રમાણે નાંખી તૈયાર કરવો. આ દુધપાક પણ સારોજ થાય છે.

દુધપાક સેવીઓ.

સારૂ તાજુ દુધ શેર ૧૦ લેઈ તેને ઉકાળવું. પછી મેંદાની ઝીણી સેવો અડધો શેર લેઈ ભાગી નાંખી ઘીમાં થોડીવાર સેકી દુધમાં નાંખી ઉકાળતાં દુધપાક જાડો થાય એટલે તેમાં ખાંડ શેર ૧ાા નાંખી થોડીવાર ઉકાળી નીચે ઉતારી ઇલાયચી તોલો ૧, જાયફળ નંગ ૨, બદામ પીસ્તાંની કાતરી નવટાંક, કેશર આનીભાર નાંખી હલાવીને ઉપયોગમાં લેવો.

દુધ રોટલી.

પાપડના જેટલી પાતળી અને નાની નાની પડ વગરની ઘી લગાડયા સીવાયની રોટલી ઘઉંની નંગ ૨ ને ભાગી થોડા કલાક દુધમાં પલાળી રાખવી, પછી તદન નરમ થાય એટલે તેને એક રસ કરી તેમાં જરા બદામ, દ્રાક્ષ, ખાંડ મેળવી ચુલા ઉપર મુકી જરા જાડુ થાય એટલે ઉતારી ઇલાયચી, જાયફળ તથા ગુલાબનું પાણી નાંખવું. પછી ખાવાના કામમાં લેવાથી ઘણીજ સરસ મજાહ આવે છે.

દુધીનો હુબ્બો.

એક પાકટ કઠણ દુધી (મીઠી) લાવીને છોલીને અંદરથી બીયાં તથા ગળ કાઢી નાંખી આખુને આખુ તોળવું અને તેના વજન પ્રમાણે શેર એકે શેર ખાંડની ચાસણી બનાવવી. પછી દુધીની અંદર સમાય એટલી બદામ, પીસ્તાં, ચારોળી, દ્રાક્ષ એ બધું સરખા ભાગે લેઈ, બદામ

પીસ્તાંની કાતરીઓ કરી અને ઘીમાં તળવી. પછી તેમાં ચોડાં ઈલાયચી, જાયફળ મેળવવાં. એ બધો મસાલો દુધીમાં દાબી દાબીને ભરવો અને કકળ કરી દીટાને છોલીને તેના મોઢાં ઉપર પાણું સુધી દોરાથી મજબૂત બાંધી દઈ કાંટાથી દુધીને ચોખા દઈ પછી એ દુધી સમાય એટલા મોટા તપેલામાં ચાસણી નાંખી તેમાં દુધી આખી મુકી ચુલા ઉપર તપેલું મુકવું અને તેને ફેરવ્યા કરવી. દુધી બરાબર ચાસણી પી રહે અને ચાસણી જરા સખ્ત થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડુ થાય એટલે ખાવાના કામમાં લેવી.

દમ-ક્રીમ્સ માવાનાં.

દોઢશેર દુધને બે ઉભરા આવવા દેઈ તેમાં લીંબુનો રસ નાંખી દુધ ફાડી પાણી છુટુ પડે એટલે ઉતારી કપડાથી ગાળીને પાણી કાઢાડી નાંખી મુકો માવો રહે તેને મસની સફાઈદાર ત્રણ ગોળા કરી ઘી ગરમ કરી ધીમા તાપે તળી બદામી રંગના થાય એટલે થાળીમાં મુકવા. પછી બાકીના દુધ શેર ૧ એકને બે ઉભરા આણી પાશેર ખાંડ નાંખી ઘુંટયા કરી જાડો દુધપાક થાય એટલે બીજો બધો સામાન (એક ચમચી, ગુલાબનુ એરેન્સ સાત, બદામનુ એરેન્સ સાત, ટીપાં અને જાયફળ અધુ સેકવી પેલા માવાના ગોળા ઉપર રેડી દેવો. અને તો બદામના એસે-ન્સના બદલે બદામ સાઠ ત્રણ તોલા ઘણીજ ઝીણી ખાંડીને નાંખવી, તેથી એનો સ્વાદ ઘણોજ સારો થાય છે.

ઘુલી.

એક શેર લોટ લેઇ વાટકીયો ભરવી, જેટલો લોટ વાટકીથી થયો હોય તેટલીજ વાટકી પાણીનું આધણ

મુકવું. લોટ થોડાક તેલથી મોવો, પછી જ્યારે આધણ ખળખળાટ આવે એટલે તેમાં ગોએનું ભરકું નાંખીને હલાવી ધીમા તાપે ચઢવા દેવું. રાબડી તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી, દુધ અથવા ખાંડ અને ઘી નાંખીને ખાવું.

નાન (મીઠા ભાખર.)

વજનેઃ રવો શેર ૦॥, મેંદો શેર ૦॥, ખમીર તોલા ૦।, ખાંડ શેર ૦।, ઘી શેર ૦।, અને દુધ જોઈએ તેટલું. તેઈ પ્રથમ લોટમાં ખાંડ તથા ઘી મેળવી, ખમીર નાંખી દુધમાં કઠણ બાંધવો, પછી તેને ખુબ મસળીને ચુલા પાસે ઢાંકી રાખવો. ખમીર ચઢયા પછી મોટાં નાન બનાવવાં હોય તો એટલા લોટનાં બનાવવાં અને નાનાં બનાવવાં હોય તો એટલાજ લોટના ત્રણ રોટલા જાડા વણવા અને ભઠીમાં લાલ સેકવા. મોળા કરવા હોય તો ખાંડના બદલે જરાક મીઠું નાખવું.

નાન ખટાઈ.

એક શેર માખણને તાવી કલાઈવાળા છાછરા વાસણમાં નાંખો હાથવડે પંદરેક મીનીટ ફીણી છાશ નીકળે તે કાહાડી નાંખ્યા પછી જરા જરા ખાંડ નાંખી બીજો લગભગ અડધો કલાક ફીણવું. પછી રવો તથા મેંદો એક શેર લેઈ થોડો થોડો મેળવી બે કલાક સુધી ફીણવું. અને છેવટ ઈલાયચીના દાણા તોલો ૧ મેળવી નાના લીંબું જેવડા ગોળા કરી તેની ઉપર છરીવતી ધણાજ આછા ચોકડી જેવા કાપ પાડી ઉપર બદામ પારોરની કાતરી ચોડોડી તદ્દન સપાટ તળીયાની કલાઈવાળી થાળીમાં છેટે છેટે ગોળા કરવા. કારણ કે ચેકતાં પાસે હશે તો પથરાઈ જઈ એક એકને ચોટી જશે.

ભઠીમાં શેકવા અથવા તો તંદુરમાં ગરમ રેતી ભરી તેની અંદર થાળી મુકી નીચે જરા તાપ રાખી ઉપર થોડા અંગારા મુકી ધીમા તાપે શેકવા.

પરેઠા.

ઘઉનો લોટ તથા રવો મળી એક શેર અને ગોળ અથવા ખાંડ પાશેર મેળવી, પાછળ ખમીર લખેલું છે તેમાંથી એકમાંનું બે ચમચા નાંખી કઠણ દુધ અથવા પાણીથી લોટને બાંધી બરોબર લોટ મસળી બે ત્રણ કલાક રહેવા દેઇને પછી લુઆ કરવા અને અડધા આંગળ જેટલા જાડા વણી થોડીવાર રહેવા દેઈ તવા ઉપર અથવા તો ઠીકરાની તાવડીમાં શેકવા. મોળા કરવા હોય તો ખાંડ નાંખવી નહી. અને જરાક ખારાસ ઉપર કરવા હોય તો જરા મીઠું નાંખવું.

પરેઠા બીજી રીત.

લોટ અને રવો મળી એક શેર લેઇ તેમાં નવટાંક ઘીનું મોયણ નાંખી દુધ અથવા પાણીથી કઠણ બાંધવો. પછી તેના સરખા લુયા કરી વણવા. એક લુયો ગોળ કરી વણી તેની અંદર ચોખાના લોટનો આટો ચોપડી ગોળ અથવા ત્રણ ખુણા વાળીને તેને ગોળ જાડો અડધા આંગળ જેટલો વણવો. પછી તેને ધીમે તાપે તવા ઉપર શેકીને ઘીવડે તળવો અગર ન તળવો હોય તો લાલ થાય ત્યાં સુધી શેકવો, પછી તેને નીચે ઉતારી લેવો. એ પ્રમાણે દરેક કરવા. આટાના બદલે ઘી ચોપડી ઝીણી બુરા ખાંડનો આટો બનાવી તે ચોપડીને વણવાથી જરા ગળ્યો બનશે.

તેના મોટા લીંબુ જેવડા લોયા કરવા. પછી ઘઉંનો અડધો શેર લોટ લેઈ તેમાં નવટાંક ઘીનું મોયણ કરી પુરી વણાય તેવો લોટ બાંધવો. તે લોટને ઘી તથા પાણીવાળો હાથ મારી ખુબ ગુંદવો પછી તેના પુરી વણાય એવડા લુયા કરી દરેક લુયાની પુરી વણી તેમાં પુરણનો એક ગોળો મુકીને મ્હોં બંધ કરી દાબવો. પછી એક તપેલામાં ઘાસનો માળો ઘાલી અંદર પાણીનું આધણ મુકી તે ઘાસ ઉપર આ પુરણના દાબેલા ગોળા ગોઠવવા, પછી ઢાંકણું ઢાંકીને તળે દેવતા કરી બાફ દેવો. જ્યારે બરોબર બફાઈ ગએલાં માલુમ પડે એટલે નીચે ઉતારી એક થાળીમાં કાહાડી લેવાં.

શ્રીફળનાં પુરણીયાં.

એક શેર ચોખાના લોટને કઠણ બાંધવો. પછી એ લોટને ઉપર પ્રમાણે ખોપરાની છીંન ત્રણ કાછલીની, ખાંડ શેર ના, ઇલાયચી તોલો ના, એ બધાંને પુરણ ભરી ઉપર બતાવેલી કૃતીએ બનાવવાં.

સુકા મેવાના પુરણીયાં.

રવો શેર ના, મેંદો શેર ના એ બે એક કરી તેને ઘી શેર ન નું મોયણ દેઇ દુધ અથવા પાણીથી પુરી વણવા જેવી કઠણ બાંધવી. પછી બદામ પાશેર, પીસ્તાં પાશેર, લાલ દ્રાક્ષ ન શેર, ચારોળી નવટાંક, ઇલાયચી તથા જાયફળ તોલો ૧, એ ચીજો ખાંડવી પણ ફક્ત બદામ પીસ્તાંની કાતરી બનાવી ખાંડ શેર ના સાથે એ બધો મશાલો ભેગો કરી તેનું ઉપર જણાવ્યા પ્રમાણે પુરણ ભરી આગળ જણાવ્યા પ્રમાણેજ બાફી લવાં.

કેવાંચની બુટી.

[illegible]

આરી બુટી.

[illegible]

સફેદ આરાની બુટી.

[illegible]

ટાંકેની બુટી.

[illegible]

વણતાં સંભાળથી વણવી, નહિતો ભાગી જશે. ખાધે ઘણી સારી પુરી લાગે છે. મોંમાં મુકતાંજ ભાગી જાય છે.

પુરી ડબ્બા અથવા મોટી.

રવો તથા મેદો એક શેર લેઈ તેમાં દોઢ પાશેર જેટલું ઘી મોયણ નાંખી તેની ઘણી કઠણ નહી તેમ ઘણી નરમ પણ નહી તેવી કણક બાંધી ઘી તથા પાણીવાળો હાથ કરી કરી કેળવવી. તેના લીંબુ જેવડા લુવા કરી વણીને કડાઇમાં ઘી એક શેર પુરીને તળી કાહાડવી. બે કામ સાથે એક માણસથી બને નહી માટે એક જણે વણવી અને એકે તળવી. આ પુરી ઘણી ઉતમ થાય છે.

કેરીના રસની પુરી.

અડધો શેર ચણાનો લોટ લેઇ તેમાં નવટાંક ઘીનું મોયણ નાંખી માંહે જોઇતુ મીઠું નાંખી લોટ કઠણ બંધાય તેટલો કેરીનો રસ નાંખી કણક બાંધી તેની પુરી વણી ઘીમાં તળી કાઢવી.

શીંગોડાંના લોટની પુરી.

એક શેર શીંગોડાં દળીને તેનો લોટ કરી અધોળ ઘીનુ મોયણ નાંખી એક વાડકામાં થોડુક પાણી ગરમ કરી તેની અંદર થોડો લોટ શીંગોડાંનો મોયણ વગરનો નાંખી તેમાં લાહી બનાવી તે લાહીવડે સીંગોડાંનો લોટ બાંધવો. લોટ કઠીણ હોય તો સહેજ પાણી લેવું, તેની પુરીયો વણીને ઘીમાં તળવી. આજ પ્રમાણે સામાની તથા રાજગરાની પુરીયો થાય છે.

બટાટાની પુરી.

સારા બટાટા એક શેર લાવીને ધોઈ બાફીને ફોલી નાંખી મસળી નાંખવા, પછી તેમાં જોઇતું મીઠુ તથા જીરૂ

[illegible]

પુરા (પુરણ)

[illegible]

[illegible] પુરી [illegible] ૧.

[illegible]

ભાર ગરમ કરેલા ઘીમાં બે રૂપીયાભાર ચેાખાના લેાટ નાંખી ફીણી તેના સાટેા તૈયાર કરવેા, પછી લેાટને વણીને મેાટેા રેાટલેા કરવેા તે ઉપર આટેા ચેાપડી એનેા ગેાળ વાટેા કરવેા. પછી તે વીંટાના નાના, નાના કકડા કરી તેના લુવા કરી પાનજી પુરીયેા વણવી. પછી તેાલા ૧૦ બદામ પીસ્તાં ઝીણાં કાતરીને તથા દ્રાક્ષ તેાલા ૫ આ બધુ એક કરી તેમાંથી દરેક ઉપર થેાડુ થેાડુ મુકવું. પછી તે એક પુરી ઉપર બીજી પુરી મૂકી તેની કીનારીને આંત્રળેા પાડવેા, એવી રીતે બધી પુરીએા તૈયાર થાય એટલે ઘી ગરમ કરી તળી કાહાડવી, (બદામ તેાલા ૫, પીસ્તાં તેાલા ૫, ખાંડ તેાલેા ના).

ઘુઘરા પુરી.

પાશેર મેંદામા અધીળ ઘી નાંખીને તેનેા લેાટ બાંધી એક પુરી વણીને બહુ લાલ ન થાય તેમ નવટાંક ઘીમાં તળીને તેને પથ્થર ઉપર વાટી લેઈ તેમાં લવીંગ માસેા ૧, ઇલાયચી માસેા ૧, આદુનેા રસ તેાલા ૨, જીરૂ એક માસેા, મીઠુ તેાલેા ૧, લીંબુનેા રસ તેાલેા ના, બદામના ગેાળા તેાલા ૫, પીસ્તાં તેાલા ૫, અખેાડનેા ગર તેાલા ૫, એ બધુ એકઠું નિસા ઉપર વાટવું. પછી દ્રાક્ષ તેાલા ૫, તથા સાકર દેાઢ પાશેર ખેાખરાં કરી તેની અંદર મેળવી એ પુરણ તૈયાર કરી રાખવું. પછી પેાહેાશેર મેંદામાં પાંચ રૂપીયાભાર ઘી નાંખી લેાટ બાંધવેા. અને કણક કેળવી તૈયાર કરી તેની પુરીયેા વણવી. પછી તૈયાર કરેલા પુરણમાંથી થેાડું થેાડું મુકી તેના ઉપર બીજી પુરી મુકી કીનારીએ

આંબળો ચઢાવી પછી ગરમ ઘી શેર ૧, માં તળી કાઢવી. આ પુરીઓ બહુજ સારી લાગે છે.

ચણાની દાળની પુરી.

એક શેર ચણાની દાળ એક રૂપીયાભાર મીઠું નાંખી અધકચરી બાફવી, પછી તે પથ્થરના નીસા ઉપર આખી ભાગી વાટવી. પછી કઢાઇમાં પાશેર ઘી નાંખી એ વાટેલી દાળ તળવી. પછી તેમાં દોઢપાશેર દહીં નાંખી તવેતા વડે હલાવી બરોબર સીજવા દેવી. દહી બળી જાય એટલે ઈલાયચી એક માસો, મીઠું તોલા ૧॥, લવીંગ માસો ૧, તજ માસો ૧, મરી માસો ૧, આદુ તોલા ૨, કેશર માસા ૩, એ બધી જણસો વાટીને તે દાળની અંદર મેળવી પછી મેંદા શેર એકમાં રૂપીયાભાર મીઠું તથા પાંચરૂપીયાભાર ઘી નાંખી તેની કણક પુરી વણાય એવી બાંધવી. પછી લુવા કરી તેની નાની પુરીઓ વણી અંદર પેહેલું તૈયાર કરેલું ચણાની દાળનું પુરણ મુકી ઉપર બીજી પુરી મુકી તેની કોરોને વળ દેઇ ઘી શેર ૧ માં તળી કાઢવી.

પંચામૃત.

લીલાં મરચાં તોલા ૫, ચીરેલાં, મગફળીની સીંગોને ફોલી સાફ કરેલી તોલા ૫ લેઇ પછી તપેલી ચુલા ઉપર મુકી તેમાં રૂપીયાભાર તેલ મુકી એક ચુંજ હીંગ તથા રાઈ નાંખી વઘાર થાય એટલે ચીરેલાં મરચાં અંદર નાંખી જરા લાલ થાય એટલે અંદર મગફળી સાફ કરીને રાખેલી હોય તે નાંખવી. પછી આંબળા પાંચ રૂપીયાભારનો રસ કરી નાંખવો, અને તેમાં તજ માસો ૧, જીરૂ માસા ૨, શાહજીરૂ માસો ૧, તલ તોલા ૪, હળદર માસા ૨, હીંગ માસો

૧, લવીંગ માસા ૨, ધાણા માસા ૪, ઇલાયચી માસેા ૧, એ બધી જણસોને જરા શેકી બારિક ખાંડી ગરમ પાણીમાં કાલવી તથા તેમાં મીઠું જોઇતુ નાંખી પછી પાંચ રૂપીયાભાર ખોપરાની છીન નાંખી ચાર પાંચ ઊભરા આવે એટલીવાર રહેવા દેઈ નીચે ઉતારી ખાવાના કામમાં લેવું.

પંચામૃત નંબર ૨ જો.

તલ તોલા ૫, ધાણા તોલા ૫, ઇલાયચી તોલેા ॥, લવીંગ તોલેા ॥, જરાક તેલમાં તળી તેને ખાંડીને બારિક ભુકેા કરી રાખવેા. પછી ખેાપરૂ કાછલી એક તથા હીંગ માસા ૨ જરા સેકીને કેાથમીર જુદી બેછુંદી, કુટીને તૈયાર રાખવેા. પછી અડધેા શેર મરચાંના કકડા કરી તથા મેથી તોલા ૬ ને થેાડીવાર પાણીમાં પલાળી રાખી તે બેને હળદર ચમચી એક તથા મીઠું ખપ જેટલું નાંખી આંબલી એક શેરનેા રસ તથા ગેાળ શેર ॥ નેા રસ કરી નાંખી એ સઘળુ એકઠું કરેલુ એક તપેલામાં નાંખી ચુલે ચઢાવવું પછી તેને ઉકાળવું. પછી હીંગનેા જરા તેલ મુકી વઘાર કરવેા. આ પંચામૃત પંદર દાહાડા સુધી રહે છે.

લીલવાના ઘુઘરા.

તુવેર કે પાપડીના, મટરના કે વટાણાના ગમે તેના લીલવાને પાણી, તેલ, તથા ખારેા નાંખી બાફી નાંખવા. તેલ જરા થેાડુ મુકવું, અને પાણી તથા ખારેા જરા વધારે મુકી તેનુ દુધીયુ કરવું. તેમાં લીલવા બાફીને લેાચા જેવા થાય એટલે માંહે પાશેર દુધ નાંખવું. તે બળી જાય એટલે તેને ખુબ એક રસ કરવાને પછી તેમાં આદુ મરચાં નાંખવાં, તથા હીંગનેા વઘાર કરવેા અને ખપ જેટલું મીઠું નાંખવું.

દેવી. પછી પાણી બરોબર શોષાઈ જઈ દાળ તથા ચોખા બફાય એટલે બદામ નવટાંક, પીસ્તાં નવટાંક, દ્રાક્ષ અધોળ, ચારોળી તે સૌ બા એ બધાં મસાલો કાતરીયો કરી નાંખવો અને તેને હલાવી એક કરી નીચે ઉતારી અંગાર ઉપર સીજવા માટે મુકવુ ગર્મો કરવો હોવતે. ઘેરે પારોર ખાદ થતી વખતે નાખવી.

ચતુરરંગી બીરંજ.

સારી ઉંચી જાતના ત્રણશેર ચોખાને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈને એક તપેલામાં નાંખવા અને તે ઉપર એક વેંત પાણી રહે તેટલુ નાંખીને એક કલાક સુધી પલાળી રાખવા. પછી એ ચોખા કાહાડીને એક સાફ લુગડામાં નાંખીને કોરા કરવા. પછી એક તપેલામાં ૨૫ તોલા ઘી મૂકી ચુલે ચડાવતાં ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં ત્રણ રૂપીયાભાર હુંગળી કાતરીને તથા એક રૂપીયાભાર તજના કકડા, ચાર માસા મરીઆળી નાંખી જરા લાલ થાય એટલે તેમાં ત્રણ રૂપીયાભાર લસણને બારિક કાતરી નાંખવું. પછી એ સઘળી વસ્તુઓ લાલ થયા પછી સાત માસા લવીંગ, બે માસા શાહજીરૂ, નાંખી ઘી નીચે ઉતારી ઘી લુગડાથી ગાળી લેઈ રાખી મુકવું. અને તેમાં ચાર માસા ઇલાયચી વાટેલી, જાયફળ તથા જાવંત્રી ૪ માસા વાટેલાં, ઘીની અંદર નાંખવાં. પછી એ ઘીમાં ત્રણ રૂપીયાભાર લીંબુનો રસ નાંખીને તપેલીનુ મ્હોં કપડાથી બાંધીને બાજુ ઉપર મુકવું. પછી અધમણ દુધ સમાય તેવડાં ચાર તપેલાં લેવાં અને તેમાં બાર બાર શેર દુધ નાંખીને એ ચારે તપેલાં જુદાં જુદાં ચુલા ઉપર મુકવાં, પછી નીચે તાપ

તેમાં ત્રણ શેર દુધ ઉમેરી ચુલા ઉપર મુકવું અને
આવે એટલે પેલા ચોખા કેશ કરેલા તેમાં નાંખી
આવે એટલે ઓસાવી નાંખવા, પછી તેને ઢાંકીને
મુકવા, બરોબર ચોખામાંથી વરાળ નિકળે એટલે તે
એક થાળીમાં કાહાડી એમાં તૈયાર કરી રાખેલું ઘ
હાથવતી બરોબર મેળવવું, પછી તેના પાંચ ભાગ
તેમાંથી ત્રણ ભાગને પેલા ત્રણ જાતના રંગ તૈયાર
રાખેલા છે તે નાંખીને જુદા જુદા હલાવી નાંખવા,
તેમાંથી એક ભાગમાં દ્રાક્ષ, બીજામાં અખોડ,
પીસ્તા ત્રીજામાં ખારેક અને ચોથામાં તળેલી ડુંગળ
જીરાશાની અજમો, ઈલાયચી એ જણસો મેળવીને
ભાગ સાદોજ રહેવા દેવો; પછી એ પાંચે ભાગ
ગુલાબનું એસેન્સ છાંટવું. તે પછી ત્રણ શેર ચોખા
તેવું એક તપેલું લેઈ તેમાં છ રૂપીયાભાર ઘી નાંખ
ઉપર લાલ રંગનો ભાત નાંખી તેને સરખો પાથરવે
પછી મલાઇના રોટલા જે બાજુ ઉપર મુકેલા છે તે
વચ્ચો વચ્ચમાંથી કાપીને એ ભાત ઉપર પાથરવો.
ઉપર પીળો (કેશરી) ભાત પાથરવો. ને પાછું
મલાઈનું પડ કરવું. એવી રીતે અનુક્રમે પાંચે પડ
તેના ઉપર સૌથી ઉપર સફેત ભાત આવવા દેવો,
તપેલાને અંગારા ઉપર મુકી એના ઉપર એક સરખું
ઢાંકી વરાળ ન નીકળે એમ સીઝે એટલે ઉતારી
હવે તપેલામાંનો ભાત પીરસવો હોય તે વખતે
ભાતીયું એક બાજુએ ખોશીને ભાત સફાઈથી બ
કાહાડીને પીરસવો.

થોડુંક તેલ અથવા ઘી મેળવી મોયણ દેવું. ૧
પાણીથી બાંધી ખુબ કુટી ચોખાના લોટનુ અટા
વણીને સુકવવા. પછી તેને તેલ અથવા ઘીમાં તળ

ફરશી પુરી.

અડધા શેર મેંદાના લોટમાં પુરીના લોટમાં
નાંખી એ તે પ્રમાણે નાંખી લોટ બાંધી પુરી વણ
કણક કઠણ રાખી કેળવવી. પછી ચણાનો લોટ
તૈયાર હોય તેમાં ખારો ૦॥ તોલો મરી ૦॥ તોલો અ
જોઈએ તેટલું નાંખી તેની પણ પુરી વણવા જેવી
અને કેળવેલી કણક બાંધવી. પછી પેલી મેંદાના
પુરી વણી, તેની અંદર આ ચણાના લોટનું પુરણ
તેનુ મ્હોં બરોબર બંધ કરીને જેવડી પુરી વણવ
તેવડી મોટી નાની વણવી. ને તેની અંદર આંગળીના
ખાડા કરવા, પછી ઘી ગરમ કરીને તળી કહાડવી.
બહુ લાલ થવા દેવી નહી ને ફુલવા દેવી નહીં.

મથુરાના પેંડા બનાવવાની રીત.

સારો કઠણ માવો કરીને તેમાં ખાંડ (બુરા) એ
માવામાં અડધો શેર નાંખી તેમાં નવટાંક ઘી ઉમેરવ
પછી ચુલા ઉપર મુકી ધીમા તાપે હલાવ્યા કરવું પ
રાક નરમ થઈ લાલરંગ પકડે કે તુરત નીચે ઉતારી
વાસણમાં કહાડી લેઈ ગરમ હોય તે વખતે હા
લગાડી મન પસંદ વજન અને ઘાટના પેંડા દાબી ક
ઠંડું થએથી પેંડા વળશે નહીં માટે ગરમ ગરમ હો
વખતેજ વાળવા. અને બદામ, પીસ્તાંની કાતરીઓ દા

એક શેર થોડે થોડુ નાંખી ધીમા તાપથી અંદરથી ઝીણ લાલ રંગનો થાય એટલે તેમાં પેલી તૈયાર રાખેલી ચાસણી રેડી બદામ અડધા શેરની કાતરી અને માવો એ શેર મેળવી હલાવવું, જ્યારે તે કઠણ થાય એટલે કેસર ઘુંટેલું પાણી તેમાં નાંખવું. જ્યારે બરોબર કઠણ થાય એટલે નીચે ઉતારી ઇલાયચી, જાયફળ ખાંડેલાં પાછે ઉપર ભભરાવવાં. પછી પાંચેક મિનિટ પછી સાકરના કકડા નાંખી કથરોટમાં બે, ત્રણ ઇંચ જાડો થર પાથરી દેવો, તે ઠરે એટલે મરજી મુજબ કકડા કરવા.

બદામનો મેસુર.

બદામને પલાળી છોતરાં કહાડી નાંખી ખાંડેલી એક શેર લેઈ તેને થોડાક ઘીમાં શેકી લાલ થાય એટલે એક શેર ખાંડની ચાસણીમાં તેને નાંખી હલાવ્યા કરવું, જર ખદ બદી ઉપર આવવા લાગે એટલે તેમાં પોણાબશેર ઘી ગરમ કરીને રેડવું. એ સઘળુ ખદબદીને ઉપર આવવા લાગે એટલે તેમાં ઇલાયચી જાયફળ ખાંડેલાં દોઢ તોલો નાખી નીચે ઉતારી એક થાળમાં પાથરી દેવું, ઠરે એટલે મરજી મુજબ કકડા કાપી કાઢવા.

મરકી.

એક શેર ફોતરાં સિવાયની અડદની દાળને પાણીમાં એક રાત પલાળી બીજે દહાડે કાહાડી લેઇ તેને પથ્થર ઉપર ફરી ફરીને વાટી ઘણીજ બારીક મેંદા જેવી કરી નાંખવી પછી એક ખાદીના કકડામાં વચો વચ્ચ એક કાણું પાડી તેમાં આ દાળનુ વાટેલું ખમીર ભરવું, પછી એક કડાઈ

પછી તેને એક ઈંટોના ચુલા ઉપર ઊંધું ગોઠવવું અને ત્રણ બાજુ ચુલાના જોડે માટીથી લીંપી લેવું અને તળે તાપ કરવો. પછી એક રૂપીયાભાર સાકર, એક રૂપીયાભાર ચોખાનો લોટ, એક રૂપીયાભાર ઘી એ ત્રણેને ભેગાં કરી ફીણીને રવાની તથા ચોખાની તૈયાર કરી રાખેલી કણેકમાં મેળવી દેવું; અને તેના લીંબુ જેવડા લુવા કરી ઢાંકી રાખવા. પછી તેમાંના બે લુવા લેઈ પેલુ સાકર વીગેરેનું તૈયાર રાખેલું પુરણ લુવાની વચમાં મુકી ત્રણ લુવાને આડણી ઉપર મુકી વણવા અને આડણી જેવડા થાય એટલે હાથ ઉપર લેઇ ટીપીને જરાક વધારવા, પછી તેને તપેલા માટલા ઉપર નાંખી બે પાસાં લાલ થાય તેવી રીતે ફેરવીને શેકવા, પછી નીચે ઉતારી વાળી લેવા. આ માંડા દુધ સાથે તથા ખીરની જોડે ખવાય છે. મોળા પુરણ વગરના કરવા હોય તો તેની પણ રીત આવીજ છે. પુરણ મુકયા વગર કરવા હોય તો પણ થાય છે, અને તેમાં પુરણ પોળીનું પુરણ મુકી કરવા હોય તો પણ થાય છે. ચુલો ઈંટનો રાખવો કેમકે તેથી સરખો દેવતા લાગે છે.

બાટી.

ઘઉંનો અડધો શેર લોટ લઇ તેમાં તેલનું સારૂ મોયણ દેઇ કઠણ લોટ બાંધવો અને તેમાં મીઠું તથા અજમો જરાક નાંખવો હોય તો નાંખવો, પછી તેની રોટલી વણીને મનપસંદ કકડા કાપી તુવેરની અથવા અડદની ખાટી અથવા મોળી દાળમાં ઉકળતામાં નાંખી ચડે એટલે કાહાડી લેઈ ખાવાના કામમાં લેવી આને કેટલાક લોક દાળ ઢોકળી એ નામથી પણ ઓળખે છે.

આવીજ રીતે બાટી, તૈયાર કરેલી મેથીની ભાજીના શાકમાં, ઘેાળાકુળીના શાકમાં, ગવારશીંગ, વાલેાળ વીગેરે શાકમાં નાંખીને પણ થાય છે, અને બફાઇ તૈયાર થએ ખાવામાં બહુજ મીઠાશ આપે છે.

બાટી મારવાડી.

ઘઉંનેા લેાટ એક શેર અને તેમાં મીઠું તેાલેા ના નાંખી રૂપીઆભાર ઘીનું મેાયણ નાંખીને કઠણ લેાટ બાંધવેા. પછી તેની આઠ બાટીયેા (લાડવા ચપટા જેવી) કરવી, અને કેાઇક છાણું (અડાયાં) ની આઠ (ઢગલી) કરી સળગાવી દેવાં અને અંગારા પડેથી તેમાં આ બાંધેલી બાટી ઘાલી દેઈ ફરતા અંગારા રાખીને સીજવવા (ચડવા) દેવી. બરેાબર ચડી લાલચેાળ થાય અને ચીરા પડે એટલે કહાડી લેઇ એક શેર ઘીમાં ડુબાવી મુકી અરધા કલાક પછી ખાવાના કામમાં લેવાથી ઘણીજ સારી લાગે છે. આ બાટી મારવાડ તરફ બહુજ બનાવવાનેા અને ખાવાનેા ચાલ છે.

પુરણીયા મેાદક.

ચેાખાના લેાટને બાફિક દળાવી તેને બાફવેા. પછી તેના લીંબુ જેવડા લુઆ કરી તેમાં ખસખસ, લીલુ ખેાપરૂ, ખાટનુ પુરણ તૈયાર કરી લુઆને પુરી જેવડા વણી તેમાં તૈયાર કરેલુ પુરણ ભરી લાડુ બનાવવા એ લાડુને એક તપેલાના આધણુ પુરી આધણ આવેથી તેમાં ઘાસથી ઘાલેલા મળા ઉપર ગેાઠવીને ઢાકણુ ઢાકવું. પાએક કલાકમાં ચઢીને તૈયાર થએથી કાઢી લેઇ ખાવાના કામમાં લેવા. આવીજ રીતે ખેાપરા અને ખસખસના બદલે ફક્ત ચણાની દાળ અને

દુધ શેર ના મેળવી ચાર, છ કલાક રહેવા દેવું. તેને છુટુ પાડી કડાઇમાં મુકી શેકવું. લાલ થાય એટલે ઉતારી તુરત કાહાડી લઈ ઠંડ પડે તેમાં ખાંડ શેર ૨ અને છોલેલી બદામ તથા પીસ્તાં દરેક નવટાંક અને ઇલાયચી પોણો તોલો વાટેલી મેળવી જોઈતા પ્રમાણના લાડવા વાળવા.

વેસણના લાડુ બીજી રીતના.

ચણાનો આટો અડધો શેર ઘી ગરમ કરીને નાંખવો. પછી તેને ખુબ શેકવો. અને તેનો સારો વાસ છુટે અને બદામી રંગ દેખાવા લાગે એટલે ઉપર દુધ છાંટવું, એટલે ફુલીને તપેલું ભરાઈ જશે અને આટો છુટો દેખાશે. પછી ઉતારી ઠંડું થવા દેવું. ઠંડુ થાય એટલે ખાંડ દોઢ શેર અને બદામ નવટાંક, ઈલાયચી તોલો ના મેળવી મનપસંદ લાડુ વાળવા.

દરના લાડુ.

રવો પાશેર તથા મેંદો પાશેર જુદો જુદો લેઈ તેને પાંચ રૂપીઆભાર ઘી તથા પાંચ તોલા દુધ બનેમાં જુદો જુદો મેળવી થોડીવાર દાબી રાખવો. પછી દોઢ પાશેર ઘીમાં તળી કાહાડવો, પછી પોણો શેર ખાંડ લેઇ બાકી રહેલું પોણો શેર ઘી તેમાં મેળવી એ ખાંડ થાળીમાં નાંખી ઘી સાથે સફેદ થતા સુધી ફીણવી અને તેમાં અડધો તોલો ઈલાયચી વાટેલી, તથા બદામના પાશેર ગોળાની કરચો તથા બે દાણા પાશેર અને તળેલો મેંદો તથા રવો મેળવીને જોઈતા વજનના લાડુ વાળવા.

મગદળ તથા અડદીઆ લાડુ.

વેસણના લાડુ બનાવવાની રીત ઉપર મુજબ છે.

[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]
[illegible]

ગુજરાતી લાડુ

નવટાંક ઘી તથા અરધો શેર પાણી એને મેળવી તપેલી ચુલા ઉપર મુકીને પાણીને ઉકાળવા દેવું. સારી પેઠે ઉકળે એટલે મેંદો ભેળવવો, બધું પાણી શોષાઈ જાય એટલે કડછીથી ખુબ ઘુંટી દુધ અરધો શેર તથા અરધો શેર ખાંડ મેળવી. બે ઉભરા આવે એટલે ઉતારી લેવું. પછી તેમાં ત્રણ તોલા બદામ, કાજુ તોલા ૩ નાંખીને નાંખવાં, તથા ઈલાયચી બે આનીભાર, જાયફળ બે આનીભાર, ગુલાબનું પાણી નવટાંક, ઘી એટલે તેટલું મેળવી ખાવાના કામમાં લેવી.

ચોખાની ખીર.

ચુલા ઉપર એક તપેલું મુકી તેમાં દોઢ શેર દુધ નાંખવું, તે ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં ચોખા પોણો શેર નાંખવા. અને તે બફાય એટલે ખાંડ પાશેર નાંખી હલાવવી. પછી ઈલાયચી ત્રણ માશા વાટેલી નાંખી હલાવીને ઉતારવી.

ચોખાની ખીર બીજા નંબરની.

પંદર શેર દુધને ચુલા ઉપર ચડાવી તેમાં ત્રણ શેર પાણી ઉમેરવું અને એ બેઉને ઉકળવા દેવાં, સારી રીતે ઉકળે એટલે તેમાં ચોખા શેર બે નાંખવા. ચોખા બફાવા આવે એટલે તેમા બદામની ચીરી શેર ના માફ ધોઈને છોતાં કાઢીને દ્રાક્ષ અરધો શેર તથા ગુલાબનું પાણી અરધો શેર, ખડી સાકર છ શેર અંદર નાંખી દેવાં, પછી ખુબ હલાવવુ. જ્યારે જડું થાય ત્યારે નીચે ઉતારી લઈ ઉપયોગમાં લેવી.

લીલા શ્રીફળની ખીર.

એક લીલું શ્રીફળ ફોડીને તેમાંનું ખોપરૂં ખમણવું. તેને પોણો શેર દુધમાં નાંખી ચુલે ચડાવવું. તે ઉકાળતાં

શેર પાંણી નાંખી ગુંદીને કપડાથી તે ઘઉંનું દુધ ગાળી કાઢવું અને તેને ઠરવા દેઇ ઉપરથી ઠરેલું (નીતર્યું) પાણી કાઢાઢી નાંખવું. પછી નિચે ઠરેલું સત્વ સુકવી તોલી લેવું. તેમાં એક શેરે શેર પ્રમાણે ઘી નાંખી શેકવું, જ્યારે લાલ થવા આવે એટલે ઉતારીને ચાર શેર ખાંડની ત્રુચા પડતી ચાસણી કરીને તે શેકેલું સત્વ તે ચાસણીમાં નાંખવું. પછી તેમાં જાયફળ, જાવંત્રી, બદામની મીંજે, ચારોળી, સાક રના રવા એ સર્વે મેવાનો મસાલો યોગ્ય પ્રમાણમાં નાંખી એક કથરોટમાં ઢારી ચક્તાં પાડવાં.

સુતરફેણી બનાવવાની રીત.

ચાર શેર ઢાંઢા ઘઉને લેઇ તેમાંથી એક શેર દુધીયે રવો કઢાવવો. તે રવાનો એક પેંડો બાંધી ખુબ ખાંડી ખાંડી નરમ કરવો, પછી તે કલુકના લાકડી જેવા વાટા કરવા પછી ચોખાનો લોટ શેર એક અઢધો શેર ઘીમાં નાંખીને ખુબ ફીણવો. પછી તે ઘીમાં ફીણેલા ચોખાંના લોટને ચોપડવો, પછી પાંચ સાત વાટા એકઠા કરીને તેનો એક વાટો વણવો અને તે વાટાને પણ ફીણેલા ચોખાનો આટો ચડાવવો (ચોપડવો). પછી તે વાટો વણતે વણતે લાંબો લાકડી જેવો થાય એટલે ચોવટો વાળીને એજ રીતે ચોખાનો લોટ ચોપડી વણીને વાટો કરવો. પછી તે વાટો ઘણોજ પાતળો કરવો પછી કડાઇમાં એક શેર ઘી પુરીને તળે તાપ કરવો તે ઘીમાં પેંડો વાટો પાતળો આંગળ જેવો વણી તેમાંથી ઊઢાણી જેવડું ગુછળું વાળીને તળવા મુકવું. તે તળાઈ ઉપર આવે એટલે ઝારાથી કાઢાડી ને શેર બે ખાંડની ચાર તારી ચાસણીમાં તળેલું ગુછળું બોળી કાઢવું. એજ રીતે ગુંછળાં કરીને ઘીમાં

એક તોલો ખાંડેલી તથા શેકેલી ખસખસ પાશેર મેળ તેનું મિસણ તૈયાર રાખેલું હોય તેમાંથી રીતસર તે રોટલ ઉપર ભભરાવવું. પછી તેના ઉપર ઘી રેડવું અને જ્યા ખદખદવા આવે એટલે એ રોટલી તવા ઉપરજ થ તરફથી ગડી કરી ઉતારી લેવી, એ રીતે મીઠી રોટલ થાય છે.

રુમની રોટલી.

એક શેર મેંદાને પાંચ તોલા ઘી નાંખી પાણી વ ખુબ મસળવો, પછી તેના લીંબુ જેવડા લુઆ કરી તેમાંથ એક લુઓ લેઈ તેને થોડોક વણી તેના ઉપર ઘ લગાડી બીજો લુઓ ચોટલો વણી તેના ઉપર મુકવો એવ રીતે ઘી લગાડતા જઇ એકની ઉપર એક એમ ચાર લુઆ સુધી તે બધાની રોટલી વણવી. પછી બશેર ઘી એક તપે લામાં નાંખવું અને નવટાંક ખસખસ શેકેલી ઝીણી વાટી બશે દુધમાં નાંખવી અને તેમાં એક શેર ખાંડ તથા પોણો શેર ગોળ મેળવી ઘીવાળા તપેલામાં તે દુધ નાંખવુ અને રહેવા દેવું. હવે રોટલી તવા ઉપર બંને બાજુ સારી રીતે ધીમા તાપથી શેકીને તરત પેલા તૈયાર રાખેલા તપેલાનાં નાંખવી. એવી રીતે બધી રોટલી એક પછી એક દુધમાં નાંખવી.

ખોપરાની રોટલી.

પાશેર ચોખાને પાણીમાં ભીંજવી સ્વચ્છ ધોઇ વાંસની નાની છાબડીમાં નાંખી પાણી નિકળી જવા દેવું. પછી બે શ્રીફળને છીણીથી બારિક છીણી એ છીણ પેલા ધોએલા ચોખા જોડે વાટવું. પછી દોઢ શેર ખાંડ એક તપેલીમાં નાંખી તેમાં અડધો શેર પાણી નાંખી ચુલા ઉપર સીજ-

અડધા કલાકમાં તે બાટી ચડીને તૈયાર થશે એટલે કાહાડી લેઈ ગમે તેટલા ઘીમાં નાંખી આવી.

બાખર વડી.

ચણાનો લોટ એક શેર અને ઘઉંનો લોટ નવટાંક એક કરી તેમાં નવટાંક તેલનું મોણ નાંખી તેની અંદર ખપ પ્રમાણે મીઠું તથા હળદર, ધાણા, જીરૂ, મરચાંની ભુકી એ દરેક બબે ચમચી નાંખી એક કરી તેની જરા કઠણ કણક બાંધવી. પછી ધાણા, તજ લવીંગ, મરી, શાહજીરૂ એ દરેક તોલો તોલો લેઈ જરાક તેલમાં તળી લેવાં. પછી એક કુંગળીને ભરસાડમાં બાફી એ તળેલો મશાલો અને બાફેલ કુંગળી ભેગાં એક પથ્થર ઉપર ઝીણા વાટી લસોટી નાંખવાં પછી પેલા બાંધેલા લોટના બે અથવા એક રોટલા કરી (વણી) ઉપર પેલો વાટેલો મસાલો ચોપડવો. પછી ખોપરાની છીન અડધા શેરની કરીને તથા કોથમીર અડધો શેરને ઝીણી સમારી, પછી લસણ પાશેરને ફોલી તેની ઉભી કાતરીયો કરવી, પછી ખસખસ નવટાંકને સેકી નાંખવી અને ઈલાયચી અધોળને ખોખરી કરી પછી એ છીન વીગેરે મસાલો એક કરી પેલો રોટલો વણીને તથા મસાલો ચોપડીને તૈયાર કર્યો હોય તેના ઉપર આ ખોપરાની છીન વીગેરે મશાલો નાંખી પતરવેલીયાંના ભજીયાનો વાટો કરીએ છીએ તેમ વાટો કરવો. પછી તેના છરીથી કકડા કરી કડાઈમાં તેલ મુકી તળી કાહાડવી. જરા પાંદડી પડે ને કડક થાય એટલે કાહાડી લેવી.

સમજી એને તે પ્રમાણે ઉપયોગમાં લેવી. એ મુજબ સાત તારી ચાસણી થયા પછી વધુ વાર ચુલે રહેતાં જરા વધારે કઠણ થાય; પછી તેની ગોળી કરી લેવી, અને કપાય તેવી પોચી ગોળી થાય ત્યારે જ્યાં ગોળી પડતી અથવા કઠણ પડતી ગોળ ચાસણી લેવા જણાવ્યું હોય ત્યાં એવીજ ચાસણી લેવી. જેમકે રેવડી, હલવો વીગેરેને વાસ્તે એવીજ ચાસણી જોઇએ. પણ એટલી બધી કઠણ થવા આવતાં વખતે ખાંડ થઈ જાય છે અને જરા નરમ રહેવાને બદલે ભુરૂ બને છે તેમ ન થાય તેના માટે ઉપર લખ્યા પ્રમાણે પોચી ગોળી પડતી ચાસણી થવા આવે તેની અગાઉ ખાંડ પાંચ શેરની ચાસણી હોય તો તેમાં ખાટા લીંબુનો કાઢેલો રસ નાનો ચમચો દોઢ સુધી રેડવો એટલે પછી ચાસણીની ખાંડ થઇ જવાની ધાસ્તી દૂર થશે, અને ચાસણી જેવીને તેવી કાયમરૂપમાં રહી શકશે. આ ચાસણી વારંવાર તપાસવા માટે લાકડાની સળી ચાસણીમાં વારંવાર બોળીને વળગેલી ચાસણી ચપટીથી તપાસવા કરવી અને તેને હાથી ચપટી ઉઘાડ વાસ કરી જોવી, અને તાર ન ખેંચાય તો ચાસણી ચુલા ઉપર રહેવા દેવી, અને જ્યારે એમ કર્યાથી તાર તેજ થયાથી કડક કરી ભાગી જાય કે આપણને જોઇએ છે તેવી ચાસણી ઉપલી બધી ચીજોના માટે હવે બરાબર થઇ છે એમ જાણી તુરત ઉતારીને પછી એ બધી ચીજોમાં જેમ લખેલું હોય તેમ વાપરવી, પણ એ બધા પકવાન મીઠાઈ માટે હમેશાં પહેલા નંબરની મોરીશીયસ ખાંડ લેવી જોઇએ.

ખમણ ઢોકળાં બનાવવાની રીતઃ—ચણાની

દાળ રાત્રે પલાળા બીજે દિવસે સવારે દાળને પત્થરની નીસા ઉપર વાટી નાંખી અંદર થેાડી એાપરાની છીંન, આદુ, મરચાં, હીંગ, મીઠું, વજન સર નાંખવું. પછી તેને એક થાળીમાં થાપી દેવું. પછી એક તપેલીમાં પાણી ભરી ચુલે મુકી ખળખળ થાય એટલે ઉપર પેલા થાપેલા લેાટની થાળી ઉંધી પાડી દેવી. થાળી બેસતી ન આવે તેા તપેલાના મેાઢા ઉપર કપડું બાંધી તે ઉપર થાળી ઉંધી પાડી દેવી અને બફાઈને કેારી પડે એટલે ઢાકળાંની પેઠે કકડા પાડવા. અંદર મેાયણ નાંખવું નહીં પણ ઉપરથી તેલ લેવું.

ઘેંશઃ—ચેાખાની કણકી શેર ૦। ને સાફ ધેાઈ અંદર છાશ નાંખી એક તપેલામાં છાશ કણકી, મીઠું નાંખી ચુલા ઉપર મુકવી અને તળે તાપ કરવેા અને ઉકળવા દેવું. કણકી બફાઈને છાશ તથા કણકી એક રસ થાય એટલે નીચે ઉતારી અંદર જીરા તથા મરચાનેા વઘાર કરવેા. આવીજ રીતે બાજરી, જુવાર, મકાઇ, ચણેા વગેરે અનાજને ભરડીને લેાક ઘેંશ બનાવે છે. તેમજ દળીને લેાટની પણ ઘેંશ ઉપરની રીત પ્રમાણે બનાવે છે. દળીને બાજરીની, ચણાની, બંટીની, બાવટાની વગેરેની ઘેંશ પણ થાય છે.

ઘુઘરા લીલવાનાઃ—તુવેર, પાપડી, મટર, વટાણા, એમાંથી ગમે તેના લીલવાને પાણી, તેલ, ખારેા, નાંખી બાફી નાંખવા, તેલ જરા થેાડું મુકવું. પાણી તથા ખારેા જરા વધારે નાંખવેા, તેને દુધીયુ કરવું એમ કહે છે. તેમ બાફીને લેાચા જેવા થાય એટલે માંહે પાશેર દુધ નાંખવું.

ઘી કે તેલ ચોપડી જરા ચોખાનો લોટ ભભરાવી તેને ગોળ વાળવું, ગોળ ન વાળવું હોય તો એક પડવાળી ઉપર પાછું ઘી લગાડી લોટ ભભરાવી ફરીથી પડવાળી તેને ચોખાના લોટમાં જરા બોળી નાની રોટલી જેવડું વણવું. ઘણું પાતળુ વણવું નહીં, વણીને તૈયાર થાય એટલે લોઢાનો તવો ચુલા ઉપર ગરમ કરી ઉપર વણેલો ચોપડો નાંખી બે મીનીટ થાય એટલે ઉથલાવી નીચેના પડને જરા લાલ ચાઠાં પડે એટલે ઘી નાંખીને બે બાજુ તળવી, બે બાજુ લાલ થાય એટલે ઉતારી લેવું. એ પ્રમાણે દરેક ચોપડા કરવા. તળવાં ન હોય તો એમને એમ પણ એજ પ્રમાણે કરવા અગર તેલથી તળવાં હોય તો તેલથી તળવાં.

ઘઉં તથા ચણાના ચોપડાઃ—ઘઉં તથા ચણાનો આટો દરેક અડધો શેર લેઇ એક કરી અંદર નવટાંક તેલ અથવા ઘીનું મોણ નાંખી તેમાં મીઠું ખપ જેટલું તથા હળદર ૦॥ ચમચી, હીંગ ૦। ચમચી, સુકાં મરચાંની ભુકી ૨ ચમચી એ પ્રમાણે મસાલો મેળવી જરા કઠણ કણેક કરી ઉપર લખેલી રીત પ્રમાણે ચોપડા કરવા, તેને તેલ અથવા ઘીથી તળવા. વધારે તીખા કરવા હોય તો અથાણાના સરસીયાથી તળવા. અંદર દુધીની છીંન કે ડુંગળીની છીંન કે મુળાની છીંન નાંખીને પણ આજ પ્રમાણે ચોપડા થાય છે.

તાંજુરી રીતની પાપડી—પોણોશેર ચણાની દાળનો લોટ સારો દળાવવો, પછી આઠ રૂપીયાભાર ઘઉં, ચાર માસા સુકાં મરચાં, છ માસા મરી, છ રૂપીયાભાર ખોપરૂ, ત્રણ રૂપીયાભાર ધાણા, સાડાબાર રૂપીયાભાર ડુંગળી તથા ચાર માસા હળદર એ સાત

છે. રોટલાનો લોટ બહુ મસળવામાં આવે તો સુંવાળો અને રૂપાળો રોટલો બને છે, અને બનાવતાં તુટતો ભાગતો કે ફાટતો નથી. આવીજ રીતે બાજરીની રોટલી બને છે. પરંતુ ફેર માત્ર એટલો જ કે રોટલો એ વધારે લોટનો અને જાડો અને રોટલી થોડા લોટની અને પાતળી થાય છે. રોટલા ઘણા અનાજના થાય છે. જુવાર, મકાંઇ, આવટો ચીણો, ચણા, મઠ, ચોળા વીગેરે જુદી જુદી જાતના અનાજના થાય છે. પરંતુ તે ઘણા ખરા ગરીબ લોક ખાય છે. શ્રીમંત લોકને તો તે નવાઇ જેવું લાગે છે કે તે કેમ ખવાય ? તથા કેવી રીતે થાય ? તે રોટલા પણ બાજરીના રોટલાની માફક બનાવાય છે.

આવટાના લાડવા—એક શેર આવટો લેઇ તેને ત્રણ દીવસ ભીંજવી રાખવો, પછી ત્રીજે દીવસે એક પત્થર ઉપર બારિક લસોટવો, અને તે આટો વધારે પાણીમાં મેળવી વસ્ત્રગાળ કરી ઠરવા દેવો. તેમાંનું ઉપરનું પાણી નિતારી નાંખી નિચેનું સત્વ સુકાવા મુકી સુકવી લેવું પછી તે સત્વના લોટના વેલણ લાડુની રીત પ્રમાણે લાડુ બનાવવા. ફકત દુધ છાંટવું નહીં. આ લાડુ માણસે દરરોજ સેવન કર્યાથી સારી શક્તિ આવે છે.

તલના લાડવા—એક શેર તલને સાફ કરી જરા શેકી નાંખવા, પછી ગોળ શેર ૨ માં અડધો શેર ઘી નાંખી તેનો પાયો બનાવવો. પાયો આવે એટલે પેલા શેકેલા તલ નાંખી હલાવી એકત્ર કરવા. પછી નીચે ઉતારી લેઇ મનપસંદ વજનના લાડુ વાળવા અગર તો થાળમાં પાથરી ચકતાં પાડવાં.

આ પ્રમાણે ચણાની શેકેલી દાળ, શેકેલી ડાંગરની ધાણી, મમરા, રાજગરો, મગફળી એ ચાર ચીજોના લાડુ થાય છે.

વધારેલાં મકાયાં—મકાઈના ડોડા નંગ ૨૫ લેઈ અંદરથી દાણા કાહાડી સાફ કરી એક તપેલીમાં પાશેર ઘી નાંખી ગરમ થાય એટલે અંદર મકાઈના દાણા નાંખી અંદર દુધ અશેર નાંખી બરોબર બફાઇ જાય એટલે અંદર ખપ સુજબ મીઠું, આદુ, કોથમીર, મરચાં વાટીને તેમાં ઓપરાની છીંન નાંખી નીચે ઉતારી લીંબુનો રસ તથા વાટેલાં મરી તોલો ૧ નાંખીને ખાવાં.

વધારેલાં મકાયાં બીજી રીતનાં-મકાઈના ડોડા નંગ ૨૫ કુમળા લેઇ તેને શેકી અંદરથી દાણા કાહાડી તેને સાફ કરી અશેર દુધની અંદર લગભગ પાંચ છ કલાક પલાળી રાખવા. પછી એક તપેલીમાં પાશેર ઘી નાંખી તે ગરમ થાય એટલે અંદર પેલા પલાળી રાખેલા મકાઇના દાણા નાંખી ધીમી આંચથી શીજવવા, શીજે એટલે અંદર ઓપરની પોણી કાછલીની છીન, કોથમીર જુડી ૨ સમારીને, આદુ તોલા ૨ વાટીને, મરચાં નંગ ૨ વાટીને નાંખવાં તથા મરી તોલો ૧ તથા ચારલીંબુનો રસ નાંખી ખાવાના કામમાં લેવાં.

મકાઇનાં વડાં-મકાઈના સારા કુમળા ડોડા નંગ ૨૫ લાવી તેના દાણા કહાડીને તેને પત્થર ઉપર ઝીણા લીસોટી અંદર આદુ તોલા ૨, મરચાં નંગ ૨ભેળાં લસોટવાં. પછી તેમાં કોથમીર જુડી ૨ સમારીને તથા મરી તોલા ૨ નો ભુકો તથા આખા ભાગા તલ અધોળ અને

દાજનું ઘી હોય એવું ઘી રહે તેવો તાપ રાખવો. તેને ઉથલાવ્યા વિના સહેજ ગુલાબી રંગનો થાય એટલે કાહાડી લેવો અને ટાઢે પડે એટલે ભાંગીને ઘી તથા પાણીથી ગુંદીને એકમેક કરવું. પછી પેહેલી ત્રણ ભાગની બાકી રહેલી કણકને તેલ તથા પાણીનો હાથ દઈ ખુબ ગુંદવી, ગુંદીને થાપીને રોટલાની પેઠે પોહોળી કરી તળીને જે આટો તૈયાર કર્યો હોય તે એ રોટલાને ચોપડી તેનો વાટો કરવો ને પછી તેના કુવા કરવા, ભાદા ઘણા ન કરવા. પછી તેને થાપડી પેંડા જેવડા કરવા, પછી તેને કડાઈમાં ખપ જેટલું ઘી મુકી ઘણાજ ધીમા તાપે તળવાથી અને ગુલાબી રંગનાં થવા દેવા. ખાજાં, ખાજલી, સાટા તળવામાં શેરે અદપો શેર ઘી જશે. સાટા મોળા રાખવા હોય તો તેમ, નહી તો બીજે દાહાડે શેર અદપો શેર ખાંડની અઢી ત્રણ તારી ચાસણી કરી તેમાં પાઈ કાહાડવા. ખાજાં તથા ખાંજલીને પણ ચાસણી પાવી હોય તો તેજ પ્રમાણે પાવી.

મેચકુટ—ચણાની દાળ અદપો શેર, ઘઉ નવટાંક, ચોખા અધોળ, અડદની દાળ અધોળ એ બધુ એકઠું કરી એક કડાઇમાં નાંખી જરા લાલ થાય ત્યાં સુધી શેકી નીચે ઉતારી રાખી મુકવું. પછી હીંગ તોલો ૰ા, તજ માસો ૧, સુંઠ માસા ૨, મરચાં લાલ તોલા ૨, હળદર હળદર તોલો ૧, જીરૂ માસા ૪, લવીંગ માસા ૪, ધાણા તોલો ૧, રાઇ તોલો ૧ એ બધી વસ્તુને જરા શેકીને ઉપરની શેકેલી ચીજ સાથે દળી કાહાડવી. એટલે મેચકુટ તૈયાર થશે. પછી તેને બરોબર બંધ થાય તેવા એક ડાબડામાં કે શીશામાં ભરી રાખવું કે જેથી તેની વાસ જાય નહી, પછી

રંગમાં બોળી રંગીને એક બાજુ રાખવી. તેમજ બીજી બદામની કાતરી પાંચ રૂપીયાભાર કેસર ત્રણ માસામાં રંગીને જુદી રાખવી. પછી પાશેર છોલેલા પીસ્તાના કાપ નવટાંક ઘીમાં તળીને જુદા રાખવા. પછી ઉપર જણાવેલ મેંદામાં ત્રણે જાતની બદામ તથા પીસ્તાં મેળવી ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી તવેતાવડે હલાવ્યા કરવું એટલે સ્વાદાર આટો તૈયાર થશે. પછી તેના લાડુ મનપસંદ વજનના વાળવા.

લાપસીઃ—ઘઉંનો મેંદો પાશેર નવટાંક ઘીમાં તળીને તેમાં અઢીશેર દુધ નાંખી એક સરખો હલાવ્યા કરવો. અડધુ બળી જાય એટલે અંદર અડધો શેર ખાંડ નાંખી હલાવતા રહેવું. પછી લાપસી જરા જાડી થતી જાય એટલે નવટાંક ગુલાબ જળમાં બે માસા કેશર તથા એક ગુંજ કસ્તુરી મેળવી નાંખવી, તથા પીસ્તાં, ચારોળી, બદામ, દ્રાક્ષ, તે દરેકની ચાર ચાર તોલા કાતરી બનાવીને તમામ મેવો એ લાપસી ઉપર નાંખી હલાવી નીચે ઉતારવી.

કુરડાઇ કરવાની રીતઃ–કુરડાઇ બનાવવા માટે પીતળ અથવા ત્રાંબાનો પાંચ ઇંચ ઉંચો અને ત્રણ ઇંચ વ્યાસનો નળો કરાવવો, અને તેની ઉપરની બાજુએ તપેલીના કાંઠા જેવી કોરો રાખવી એટલે પંચપાત્ર જેવું વાસણ કરાવવું. અને વળીયાના વચમાં શઈના દાણા જેટલાં પા પા ઇંચ અંતરે સાત ગોળ કાણાં પાડવાં. પછી બે ફુટના આશરે લાંબો અને પાંચેક ઇંચ પોહોળો અને પવાલાની ઉંચાઈ પ્રમાણે સાગના કકડો લેવો, અને તેની વચમાં પવાલુ બેસતું આવે તેટલો સરખો ગોળ ગાળો કોતરાવી તેમાં નળાને ઉતારી ઉપર ટેકાવીને મુકવો, અને નળામાં ચપટ બેસતું

જેવડી વડીયો પાડવી ને તડકામાં સાદડી કે પાટીયાં ઉપર મુકવવી, બરોબર સુકાવાથી ભરી લઇ જોઇએ ત્યારે ઘી કે તેલમાં તળીને ખાવી.

ખમીર બનાવવાની રીત પહેલી:—ઘઉનો લોટ એક શેર, લાલ મેંદી ખાંડ પાશેર, મીઠું નાનો ચમચો; એ ત્રણે ચીજો ને બાર શેર પાણીમાં મેળવી ચુલા ઉપર એક કલાક ઉકાળી નીચે ઉતારી જ્યે ઠંડું પાડવા આવે એટલે બાટલીઓમાં ભરીબેસરો બુચ મારવો જેથી ખમીર ચોવીસ કલાકમાં તૈયાર થશે. એ ખમીરની અડધી બાટલી-માંથી અગાઉ શેર લોટને ખમીર ચ શકશે.

ખમીર બનાવવાની રીત બીજી:—સુદેલા વટાણા નવટાંક લેઇ કાચના પ્યાલામાં ભરવા અને તેમાં ઉકળતુ પાણી અડધો શેર રેડી પાણી ઉપર ફીણ આવે ત્યાં સુધી ચુલા પાસે ઢાંકી મુકવું. એટલા ખમીરથી આઠ શેર લોટ બંધાશે.

ગુજરાતી લાડુ:—એક શેર ઘઉના મેંદામાં પાશેર ઘીનું મોણ નાંખી સારી રીતે મેળવવું, અને તેમાં અડધો શેર દુધ અગર પાણી મેળવીને કઠણ લોટ બાંધવો. પછી તે બાંધેલા આટાનાં નાનાં નાનાં મુઠીયાં બાંધવાં, તે મુઠી-યાંને અડધો શેર ઘી કડાઈમાં પુરી તેમાં તળવાં. જ્યારે લાલ થાય ત્યારે નિચે ઉતારી જરા ઠંડાં પડવા દેઇ લાક-ડાની કે લોખંડની ખાંડણીમાં ખાંડી તેનું ક્ર બનાવવું, પછી એક શેર ખાંડની તારબંધ ચાસણી કરીને અગર એમને એમ ક્રમાં મેળવીને તાવેતાવડે હલાવીને એકત્ર કરવું. પછી છ માસા ઇલાયચી અને પાશેર ઘી નાંખી કરવા દેઇ નરમ હાથે જોઇતા પ્રમાણના લાડુ વાળવા.

—

કોકણી વડાં—એક શેર ચેાખાંને ધેાઇ સુકવી નાખી બારિક દળી તેનેા લેાટ કરવેા, પછી તેમાં દેાઢ પાશેર ઘઉંનેા લેાટ ભેળવી ચુલા ઉપર આસરે ત્રણ શેર પાણી મુકી તેમાં એક તેાલેા મીઠુ નાંખી તે પાણી ઉકળે એટલે ઉતારીને તે પાણીથી આ લેાટને જરા નરમ બાંધવેા. પછી તે લેાટ એક તપેલામાં મુકી વચ્ચેા વચ્ચ આંગળીથી ખાડેા કરી એક અંગારેા એ ખાડામાં મુકી એક નાની પળી તેલથી એ અંગારેા હેાલવી નાંખવેા. પછી એ તપેલા ઉપર તુરત એક થાળી ઢાંકી કલાક ૧૮ જરા હુંફાળી જગામાં રહેવા દેવેા, ઉનાળામાં બાર કલાક રાખવેા, પછી લેાટને કહાડીને જોવેા અને ખમીર ફુલવા આવ્યું હેાય તેા ચુલા ઉપર કઢાઇમાં ઘી નાંખી એ લેાટમાંથી મેાટા લીંબુ જેવડા લુવા કરી હથેલી ઉપર હથેલીજેવડેા કપડાનેા કકડેા લઈ પાણીમાં પલાળી હથેળી ઉપર પેાહેાળેા કરી અને તેના ઉપર લુવેા મુકી બીજા હાથે કરી પુરી જેવેા ગેાળ થાપવેા, અને વચેાવચ આંગળીથી આરપાર કાણું કરવું, અને ધીમા હાથે કઢાઇમાં મુકવું. એવી રીતે બધાં કરી તળી કાહાડવાં; લેાટ જેમ નરમ હેાય તેમ વડાં ઘણાં નરમ થશે આ વડાં રસાદાર તીખા શાક જોડે ખાવાથી બહુ મજા પડે છે.

ફળાહાર કરવાની રીત—હીંદુ લેાકમાં ઉપવાસ કરીને ફળાહાર કરવાનેા રિવાજ છે એટલા માટે કેટલીક રીતેા આ નીચે આપવામાં આવે છે,

મગફળીનેા લાડુ—એક શેર મગફળીના ગેાળાને કઢાઈમાં શેકી ઉપરનાં ફેાતારાં કાહાડી નાંખી સફેદ ચેાખ્ખી રીતે કરીને તે ગેાળાને ખાંડી નાંખી તેનેા ભુકેા બનાવવેા.

તે ભુકામાં હોઢ પાશેર ઘી તથા દોઢપાશેર ખાંડ નાંખી લાડુ વાળવા અને જ્યારે ઠરે એટલે ખાવાના કામમાં લેવા.

મગફળીના ચોખ્ખા સાફ થએલા દાણાને જરા તેલમાં અથવા ઘીમાં મુકીને સાંતળી નાખી મીઠું, મરી તથા લીંબુનો રસ નાંખી ખાવાથી પણ સારા લાગે છે;

શીંગોડાના લોટની વસ્તુઓ—શીંગોડાને આખાં બાફી ખાંડીને પછી દળીને તેનો લોટ કરવો. શીંગોડાંના લોટની ફલેક બાંધવા માટે પહેલાં અંગારાં ઉપર એક એક વાસણમાં થોડું પાણી મુકી આધણ થાય એટલે જે પ્રમાણે ફલેક બાંધવી હોય તે પ્રમાણમાં ઉકાળેલા પાણીમાં થોડો શીંગોડાનો લોટ નાખી એની ખાત્રી કરવી, એ ખાત્રી પછી બીજા લોટમાં પાણી નાંખી એનાથી ફલેક બાંધવી અને જો આની પુરી કે ચોપડું કરવું હોય તો મીઠું, મરચુ તથા જીરૂ એ લોટમાં નાંખવું. એની પુરી વણીને કઢાઈમાં ઘી મુકી તળી સ્હાડવી. ચોપડું કરવું હોય તો તવો અંગારા ઉપર મુકી તળવું. એ લોટનાં ભજીયાં પણ સારાં થાય છે. શીંગોડાના લોટમાં બે પાશેર લોટ હોય તો, બે કેળાં તથા નવટાંક બાફેલા સુરણને ભેગાં કચરીને પેલા લોટમાં નાંખી એમાં આદુ, મરચાં, મીઠું, જીરૂ ખપ પ્રમાણે નાંખી એક કલાઈવાળા વાસણમાં બધુ ભેગું કરવું. ખટાશ માટે થોડી છાશ કે દહીં નાંખવું કે જેથી સ્વાદમાં સારૂ થાય છે. પછી અંગારાં ઉપર કઢાઈમાં તેલ અથવા ઘી નાખી તે કકડવા આવે એટલે ચાર ચમચા જેટલુ ભજીયા માટે તૈયાર કરેલા ખીરામાં તેલ નાંખી એકએક હલાવીને કરી નાંખવુ તેમાંથી સોપારી જેવડા ભુવા કકડતાં-

તેલમાં પાડી તળવા. રતાળુ, બટાટા, પાકી કેરી, કેળાં વીગેરેનાં ભજીયાં પણ થાય છે. ઉપર પ્રમાણે મસાલો લેઇ લોટનું ખીરૂ કરી ભજીયા કરવા માટે જેના કકડા કર્યા હોય તે પેલા ખીરામાં બોળી બોળીને પાંડવાં. છાશમાં થોડો સીંગોડાનો લોટ ડોળીને જીરૂં તથા મરચાની ભૂકી નાંખીને ઉકાળીને આદુ મરચાં નાંખવાં, એને કેટલાક લોક ઘેસ કહે છે, કોઇ કઢી કહે છે, આ કઢી પણ ખાધામાં સારી લાગે છે. એમાં કોહોળાનું ખમણ કરીને પણ નાંખ્યાથી સારી થાય છે. એ ખમણનાં ભજીયાં પણ થાય છે.

સુરણ, બટાટા, રતાળુ, સકરીયાં તળવાની રીત–સુરણને છોલીને સાફ કરી એના ત્રણેક ઇચ જેટલા કકડા કરવા, દરેક કકડાને સોયાથી અથવા વાંસના સળીયાથી આસપાસ ચોખા (કાણું) દેવા, સુરણ એક શેર હોય તો તેમાં બે ચમચા જેટલી ખાંડ તથા ખપ જેટલુ મીઠું નાંખી એક તપેલામાં સુરણના કકડા નાંખીને ઢાંકી રાખવા. તળવું હોય તેના એક કલાક પહેલાં આ પ્રમાણે કરવું. પછી અંગારા ઉપર એક પીતળનું તપેલું અથવા કડાઈ મુકી તેમાં અચ્છેર ઘી અથવા તેલ મુકી કકડવા દેવું. જ્યારે કકડી તૈયાર થાય એટલે પેલા કકડામાં જે પાણી વળ્યું હોય તે નિચોવી તેલમાં મુકવા અને ઉપર અંધએસ્તી તાસક ઢાંકી ધીમા તાપે થવા દેવું. ઉપર લાલ પતરી બાઝે એટલે ઉતારી લેઇને ખાવાના કામમાં લેવું. બટાટાને બાફી છોલી સાફ કરી તેના કકડા કરવા, પછી તેલ અથવા ઘીમાં તળવા. જરા રાતી પતરી જેવું બાઝે એટલે ઉતારીને ખાવાના કામમાં લેવા. સકરીયાંને સાફ ધોઈ એક ઇચ જેવડા કકડા

કરી ઘી અથવા તેલમાં વઘારવા અને ઉપરથી મીઠું, મરચું, માપ મુજબ નાંખી ચીજવા દેવા. તૈયાર થાય એટલે તેમાં એક ચમચો ભરીને ગોળ કરેલો નાંખી હલાવી જરાવાર રહેવા દઈ ઉતારી ખાવાના કામમાં લેવાં, કાકડીયાંને છોલીથી છોલી ખમણ કરવું. જો કેર કાકડીયાંનું ખમણ હોય તો તેમાં નાંખવા માટે પાકેર મગફળીના શાક કરેલા દાણાનો ભૂકો, અથવા નાળીએરનું ખમણ, આદુ મરચાંની કરચો ચીરી ભભરાવીને આ બધું એક જુદા વાસણમાં ભેગું કરવું. તૈયાર કરેલા ખમણને રોટપાગેર ઘીમાં ભેળવવું. પોણીવાર પછી હલાવી તૈયાર કરેલો મસાલો એમાં નાંખીને ફરીને એકદમ ઉતારી નાંખવું. ખાતી વખત દહીં અથવા લીંબુનો રસ નાંખવાથી શાક સ્વાદિષ્ટ થાય છે. એજ રીતે સુરણ, બટાટાનું ખમણ થાય છે. રતાળુને શાક છોલી પીતા કરી જરા મરી મીઠું અને હળદર લગાડી ઘી અથવા તેલમાં ધીમા તાપે ગરમના વધારથી વધારી ચીજવા દેવું. તૈયાર થયેથી ઉતારી ટંડુ પડવા દઈ ખાવાના કામમાં લેવું.

સાદો ભાત બનાવવાની રીત—સારી જાતના ચોખા લઈને તેમને સાફ પાણીથી ત્રણ વખત ધોઈને પછી બેએક કલાક પલાળી રાખવા-પછી એક તપેલામાં આધણ મુકીને તે ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં પેલા ધોયેલા ચોખાનું પાણી નીતારી નાંખીને ઓરવા અને બે ત્રણ ઉભરા આવે એટલે કડછીના દાંડવડે હલાવીને તેમાંના બે ત્રણ દાણા તપાસી જોતાં ચડી જવા આવ્યા છે એમ સમજાય એટલે અંદરનું વધારનું પાણી ઓસાવી નાંખીને પછી અંગારા ઉપર રાખી બરાબર ચીજવા દેઈ ઉપયોગમાં લેવાં.

કરી ઘી અથવા તેલમાં વઘારવા અને ઉપરથી મીઠું, મરચું, અંદાજ મુજબ નાંખી ચીઝવા દેવા. તૈયાર થાય એટલે તેમાં એક કાચલી ભરજો શાક કરેલો નાંખી હલાવી બરાબર કરેલા દઈ ઉતારી ખાવાના કામમાં લેવાં. કાકડીને છોલીથી છોલી ખમણ કરવું. એ રીત કાકડીનું ખમણ હોય તો તેમાં નાંખવા માટે પ.૦૦ મગફળીના શેક કરેલા દાણાનો ભૂકો, અથવા નાળીએરનું ખમણ, અ.૯ મરચાંની કરચો ઝીણી સમારીને આ બધું એક જુદા વાસણમાં ભેગું કરવું. તૈયાર કરેલા ખમણને રોટલાઓ ઘીમાં તળવું. પછીથી પછી હલાવી તૈયાર કરેલો મસાલો એમાં નાંખીને મીઠે એટલે ઉતારી નાંખવું. ખાતી વખત દહીં અથવા લીંબુનો રસ નાંખવાથી સારૂ સ્વાદિષ્ટ થાય છે. એજ રીતે સુરણ, બટાટાનું ખમણ થાય છે. રતાળુને સારૂ છોલી પીતા કરી જરા મરી મીઠું અને હળદર લગાડી ઘી અથવા તેલમાં ધીમા તાપે ઉતના વઘારથી વઘારી ચીઝવા દેવું. તૈયાર થએથી ઉતારી ઠંડું પડવા દઈ ખાવાના કામમાં લેવું.

સાદો ભાત બનાવવાની રીત—સારી જાતના ચોખા લેઈને તેમને સારૂ પાણીથી ત્રણ વખત ધોઈને પછી બેએક કલાક પલાળી રાખવા-પછી એક તપેલામાં આધણ મુકીને તે ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં પેલા ધોયેલા ચોખાનું પાણી નીતારી નાંખીને ઓરવા અને બે ત્રણ ઉભરા આવે એટલે કડછીના દાંડવડે હલાવીને તેમાના બે ત્રણ દાણા દબાવી જોતાં ચઢી જવા આવ્યા છે એમ સમજાય એટલે અંદરનું વધારેનું પાણી ઓસાવી નાંખીને પછી અંગારા ઉપર રાખી બરાબર ચીઝવા દેઇ ઉપયોગમાં લેવાં.

એક તપેલું મુકીને તેમાં એક શેર ઘી મુકીને ગરમ થાય એટલે તેમાં નવટાંક ડુંગળીઓની ચીરો, ૦॥ તોલો લવિંગ, ૦॥ તોલો ઇલાયચી, તથા ૦॥ તોલો તજ નાંખી હલાવતાં બધુ લાલ થઇ બરાબર વઘાર આવે એટલે તેમાં આશરા પરનું પાણી તથા પાંચેક તોલા મીઠું નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી નીચે તાપ કરતાં બરાબર આધણ આવે એટલે તેમાં ત્રણ તોલા દ્રાક્ષ, ત્રણ તોલા બદામની મીંજેની કાતરીઓ, ત્રણ તોલા કાજુ, ૦॥ તોલો તમાલપત્ર તથા પલાળેલો ભાત નાંખીને ઢાંકી રાખવું. અને પાણી ઉભરાઇ જાય નહિ એટલા માટે વારંવાર હલાવતાં રહેવું. પાણીનો ભાગ બળી જઇ ચોખા સીજીને દાબી જોતાં આંગળીએ ચોટે એવા તૈયાર થાય એટલે તેમાં એક શેર ગરમ કરી રાખેલું દુધ નાંખીને હલાવવું અને પછી તે તપેલાના મહોડા ઉપર કપડાનો બીનો કટકો બાંધીને તે ઉપર ઢાંકણું ઢાંકીને તપેલાને હેઠળ ઉતારી થોડાએક અંગારા ઉપર રાખવું. અને તેની આજુબાજુ તેમજ ઢાંકણા ઉપર પણ થોડા અંગારા રાખીને અરધો પોણો કલાક સીજવા દેવું. અને બરાબર તૈયાર થયેલો સમજાય એટલે ઉપયોગમાં લેવો.

દહીંવાળો ભાત બનાવવાની રીત—ચોખાને ધોઇ સાફ કરી બેએક કલાક ભીંજવી રાખી આધણ મુકી ઓરવાથી તે બરાબર સીજે એટલે થોડીએકવાર ઠંડા પડવા દેઇ પછી તેમાં દર શેર ભાતે બશેર ખાટું દહીં, ચાર તોલા કચરેલું આદુ અને દોઢ તોલો મીઠું નાંખી એકત્ર કરવું. પછી એક કડછીને ગરમ કરી તેમાં ચાર તોલા ઘી, ચાર માસા રાઈ, બે વાલ હીંગ, આઠેક સુકાં મરચાં, ૦॥

બીજી રીત—ચોખા ધોઇ બેએક કલાક ભીંજાવી રાખી પછી એક તપેલામાં નાંખી તેમાં હાથની આંગળીઓનો વચલો વેઢો ડુબે એટલું પાણી નાંખી ચુલે ચઢાવી તાપ કરતાં બરોબર ચડે એટલે નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર મુકી સીજવા દેવા જો જુના ચોખા હોય તો વધારે પાણી પડયું હોય તો પણ તે પીજઇને છુટા થાય છે, અને નવો ભાત હોય તો જરાક વધારે પાણી પડે તો પણ ગળડી જઇ લોચો થઈ જાય છે માટે બરાબર વિચાર કરી પાણી મૂકવું.

વઘારેલો ભાત બનાવવાની રીત—ઉપર મુજબ રાંધતા ભાત સીજીને તૈયાર થાય એટલે એક બીજી તપેલીમાં દરશેર ભાતે દોઢ પાશેર જેટલું ઘી નાંખી ચુલે ચઢાવતાં તે ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં દશ, લવિંગ એક કકડો તજ તથા થોડાંએક સુકાં મરચાં નાંખી હલાવી વઘાર આવે એટલે તેમાં તૈયાર થયેલો ભાત નાંખી દેવો અને પછી માફકસર મીઠું, ০। તોલો હળદર, આઠ દશ મરીઆં, એક તોલો કચરેલું આદુ, તથા એક જુડી કોથમીર અથવા ০। તોલો ધાણા, જીરૂ નાંખી ભાતને સારી પેઠે હલાવીને થોડીવાર અંગારે રહેવા દેઇને પીરસવો. જો આ પ્રમાણે તૈયાર કરવામાં આવતા ભાતમાં તજ, લવિંગના બદલે હીંગ, રાઈ, મરચાંનો વઘાર કરવામાં આવે તેમજ વઘાર કર્યો પછી તેમાં થોડું એક દહી નાંખી અંગારે રાખવામાં આવે તો પણ સારો સ્વાદિષ્ટ થાય છે.

બીજી રીત–સારા ચોખા પાંચ શેરના આશરે લેઇ તેમને ધોઇ બેએક કલાક પલાળી રાખવા, પછી ચુલા ઉપર

મેાવી દેવા, અને ઉપર મુજબ તૈયાર કરેલા મસાલામાંથી અડધેા અડધ મસાલેા તેમાં નાંખીને રગદેાળવા. પછી બાકી રહેલા અડધા મસાલામાં બે તેાલા આંબલીને ઉકાળી ચેાળી કાઢેલેા રસ નાંખી ત્રણ શેર કુમળાં વંતાકમાં એ મસાલેા ભરવેા. વંતાક એવી રીતે ચીરવાં કે તેમની ફાટેા જુદી પડી જાય નહિ, એટલા માટે વંતાક ઉપરનાં દીંટાં અડધાં કાઢી નાંખવાં અડધાં રહેવા દેવાં, અને પછી દરેકની ચાર ચીરેા કરવી. પછી એક તપેલામાં ના શેર ઘી નાંખી ચુલા ઉપર મુકી નીચે તાપ કરતાં તે ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં રાઈનેા વઘાર મૂકી પેલાં મસાલેા ભરેલાં વંતાક એમાં નાંખી દેવાં અને જરા હલાવી નીચે ઉપર કરી તેના ઉપર એક પાણી ભરેલી થાળી ઢાંકી રહેવા દેવું. વંતાક બફાએલાં માલુમ પડે એટલે એક બીજા વાસણમાં કાઢી લેઈ પછી પેલા તપેલામાં બીજું અડધેા શેર ઘી નાંખી તેમાં પંદર વીશ લવિંગ નાંખી વઘાર આવે એટલે મસાલેા નાંખેલા ચેાખા વઘારી દેવા, અને હલાવી જરાકવાર રહેવા દેઈને પછી તેમાં ગરમ ખળખળતું પાણી નાંખીને ઢાંકણું ઢાંકી રાખી મુકતાં ભાત બરાબર બફાઈને તૈયાર થાય એટલે તે તપેલામાંથી અડધેા ભાત બહાર કાઢી લેઈને પેલાં વંતાક તે તપેલામાં નાંખી બહાર કાઢી લીધેલેા ભાત પણ પાછેા તે તપેલામાં નાંખી અંદર બીજું એક શેર ઘી નાંખી નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર મુકી બરાબર સીજવા દેવું અને પછી તેમાં અડધેા શેર છીલેલું લીલું ટેાપરૂં મેળવી તે ભાત ખાવાના ઉપયેાગમાં લેવેા.

બટાટાં, ધીલેાડાં, તુરીઆં કે પરવળનેા ભાત—

એ પણ ઉપર લખેલી રીત મુજબ બનાવવો.

ગોળ ભાત બનાવવાની રીત—બશેર સારા ચોખા લેઇ ધોઇ બે કલાક ભીંજવી રાખ્યા બાદ એક તપેલામાં શેરેક ઘી નાંખી નીચે અગ્નિ કરતાં ઘી ગરમ થાય એટલે તેમાં ચોખા નાંખી જોઇએ તેટલું પાણી રેડી બરાબર સીજવા દેવા. પછી તેમાં ચારેક નાળીએરનું છીણેલું ટોપરું તથા બશેર ગોળ નાંખી હલાવીને ધીમે તાપે સીજવા દેવા, અને એલચીનો ભૂકો બેએક તોલા ઉમેરી ઉપયોગમાં લેવા.

બદામનો ભાત બનાવવાની રીત—ત્રણ શેર સારી ઉંચી જાતના ચોખા લેઇને તેમને ધોઈ બે એક કલાક પાણીમાં ભીંજવી રાખીને પછી પાણીનું આધણ આવે તેમાં ઓરવા. પછી બરોબર બફાઇને સીજે એટલે તેમાં બશેર બદામની ચીજોને થોડી એકવાર પાણીમાં પલાળી રાખીને તેનાં છોડા કાઢી નાંખી કાતરીઓ કરીને તે ચોખામાં નાંખવી તથા ત્રણ શેર ઘી અને દોઢ શેર સાકરને પણ તે ભાતમાં નાંખી બધું હલાવી એકત્ર કરીને થોડી એકવાર રહેવા દેતાં સાકરનું પાણી થઈ જઇને બળવા માંડે એટલે નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર રાખતાં બરાબર સીજે એટલે ઉપયોગમાં લેવો.

ચાસણીનો મીઠો ભાત બનાવવા રીત—ખાંડ એક શેર લેઇને તેનો મેલ કાઢી નાંખીને બે તારી ચાસણી કરવી, પછી કેસર બે માસાભાર, અને કસ્તુરી રતી આઠ લેઇ તેને ૦। શેર ગુલાબજળ સાથે ઘુંટીને તે ચાસણીમાં નાંખી દેવી અને ૦। શેરેક ઘી તે ચાસણીમાં નાંખવું. બાદ બશેર ચોખા લેઈ તેને ધોઇ સાફ કરીને બે એક કલાક

ભીંજવી રાખ્યા બાદ એક તપેલીમાં આધણ મુકીને તે બરાબર ઉકળવા માંડે એટલે તેમાં ઓરી દેવા અને અડધા સીજવા આવે એટલે તેમાં ચાસણી નાંખી પછી ાાા શેરેક ઘી તેમાં નાખીને અંગારે મુકીને સીજવા દેતાં તૈયાર થાય એટલે એક થાળીમાં કાઢી તેમાં ા શેર બદામની મીજેની કાતરીઓ, ા શેર દ્રાક્ષ, પીસ્તાંની કાતરી શેર ાા એ મુજબ ચીજો ઘીમાં તળીને ઉપર ભભરાવી ઉપયોગમાં લેવો.

બીજી રીતઃ—આ રાતે પણ ઉપર મુજબજ ચોખા બનાવવામાં આવે છે, પરંતુ ફરક માત્ર એટલોજ છે કે વધારામાં તેમાં દુધની મલાઈ દર શેર ચોખે ાા રતલના હીસાબે મેળવાય છે.

સાકરીઆં મીઠો ભાત બનાવવાની રીત—ઉપર મુજબ એક શેર સાકર લેઇને તેની ચાસણી કરી પછી તેમાં ચાર માસા તજ, ચાર માસા ઇલાયચી, ચાર માસા લવિંગ વિગેરે મસાલો તથા ાાા શેર ઘી નાંખી એક બાજુએ રાખવી. પછી બગ્રેર સારા ચોખાને રાંધી તૈયાર કરી તેમાં તે ચાસણી તથા બીજું ાાા શેર ઘી નાંખી બરાબર સીજવા દેઈ એક થાળીમાં કાઢી લેઇ તે ઉપર ા શેર બદામ ા શેર પીસ્તાં અને ા શેર દ્રાક્ષની કાતરીને ઘીમાં તળીને ભભરાવવી. પછી તે ભાત ઉપયોગમાં લેવો.

દુધ સાથેનો મીઠો ભાત બનાવવાની રીત-દુધ ચાર શેર લેઇ તેમાં એક શેર ખાંડ નાંખી ઉકળવા દેવું. અને ત્રણ વાલ કસ્તુરીને ગુલાબજળમાં ઘુંટીને એ દુધ તથા ખાંડની ાાા તારની તૈયાર થયેલી ચાસણીમાં ઉમેરવી. પછી બગ્રેર સારી જાતના ચોખા લેઇને તેમાં ાા તોલો તજ,

લવિંગ અને ૦ાા તોલો ઈલાયચી એ પ્રમાણે મસાલો મેળવી એક શેર ઘીમાં સુતળીને પછી તે દુધમાં નાંખી ઉકાળતાં બફાવા આવે એટલે ધીમા તાપે રાખી સીજવા દેવા. અને બરોબર સીજે એટલે થાળીમાં કાઢી લેઇ તેમાં ૦। શેર બદામ અને ૦। શેર પીસ્તાંની કાતરી તથા ૦। શેર દ્રાક્ષ ને ૦ાા શેર ઘીમાં તળીને ભભરાવી પછી ઉપયોગમાં લેવા.

કેરીઓના રસ સાથેનો ભાત બનાવવાની રીત–ચાર શેર દુધને ઉકાળતાં બશેર બાકી રહે એટલે નીચે ઉતારી એક બાજુએ રાખવું. પછી ચાર શેર કેરીઓના ગાળેલા રસમાં વીસ તોલા મલાઇ નાંખીને એક રસ કરી કપડેથી ગાળી તેમાં પેલું ઉકાળેલું દુધ નાંખી એક રસ કરવું. બાદ તેમાં દોઢ શેર ખાંડ નાંખી એકત્ર કરી ચાસણી બનાવી તેમાં ચાર તોલા ગુલાબજળમાં ઘુંટેલું બે માસા કેસર તથા બે ગુંજ કસ્તુરી મેળવવી. પછી બશેર ચોખા લેઇ ત્રણ વખત પાણીથી ધોઇ સાફ કરી બે કલાક ભીંજવી રાખીને એક તપેલામાં આધણ મૂકી ઓરી દેવા. અને તે અડધા ચડવા આવે એટલે જરાક પાણી રહે તેવી રીતે ઓસાવી નાંખી પછી દશ તોલા ઘીમાં ૦ાા તોલા ઘીમાં ૦ાા તોલો લવિંગ અને ૦ાા તોલો ઇલાયચીનો વઘાર મૂકી વઘારવા, તેમજ ચાર માસા તજ અને ૦ાા તોલો ઈલાયચીનું ચુર્ણ તેમાં મશાલા તરીકે ઉમેરવું. અને અંગારા ઉપર રાખીને ભાતને સીજવા દેવો. પછી દશ તોલા બદામ તથા તેટલીજ પીસ્તાંની ભીજની કાતરી તથા દશ તોલા દ્રાક્ષને પાણીથી ધોઈ સાફ કરી દશ તોલા ઘીમાં તળીને એક બાજુએ રાખવી. પછી એક થાળમાં

પેલા ભાતમાંથી થોડોએક કાઢી તેનો થર કરી તેના ઉપર જે ચાસણી તૈયાર કરી રાખેલી હોય તેમાંથી થોડી નાખી ઉપર થોડું બદામ પીસ્તાંનું ચુર્ણ ભભરાવવું; અને પાછો તેના ઉપર ભાતનો થર કરી તે ઉપર ચાસણી રેડી બદામ, પીસ્તાં ભભરાવવાં. એ મુજબ અનુક્રમે કરતાં છેવટ ઉપરે ચાસણીનો થર આવે તેના ઉપર બદામ, પીસ્તાં ભભરાવી વીરોક રૂપાના વરખ લગાડીને પછી તે ભાત ખાવાના ઉપયોગમાં લેવો.

મીઠો કેસરી ભાત બનાવવાની રીત-બરોર સારી જાતના ચોખા લઈ તેમને સારી પેઠે ધોઈને બે કલાક ભીં-જાવી રાખવા. પછી એક તપેલામાં પાણી નાંખી ચુલા ઉપર મૂકતાં બરાબર આધણ આવે એટલે તેમાં એક શેર ઘી નાંખી ચોખા ઓરી દેવા. અને તે બરાબર બફાય એટલે નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર મૂકી સીજવા દેવા. બરોબર સીજે એટલે એક કથરોટમાં કાઢી પહોળા કરી પછી બે તોલા કેસરને પાણી સાથ ઘુંટીને તે ભાત ઉપર છાંટી હલાવીને એકત્ર કરી નાંખવા. બાદ તેમાં ત્રણ શેર ખાંડ, ૦ાા શેર બદા-મની મીંજની કાતરી, ૦ાા શેર પીસ્તાંની કાતરી, ૦ાા શેર દ્રાક્ષ એ મુજબ નાંખવું પછી એક કલાઈવાળું તપેલું ચુલા ઉપર મૂકીને તેની અંદર એક શેર ઘી નાંખી ગરમ કરી તેમાં બે કટકા તજ, ત્રીસ લવિંગનો વઘાર મૂકી પેલા કથરોટમાંના ચોખા તેમાં વઘારી દેવા અને તવેથા વડે હલાવતા રહેવું. ખાંડનું પાણી થઈ અંદર ખદખદવા લાગે અને થોડુંએક બળી જાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં બીજું ૦ાા શેર ઘી નાંખી અંગારા ઉપર મૂકી ઢાંકણું ઢાંકી ઢાંક-

ણામાં પણ થોડાએક અંગારા નાંખી ભાતને સીજવા દેવો. બરાબર સીજી જાય એટલે ચાર તોલા સાકરની ઝીણી કાકરીઓ, તથા ચાર તોલા ઇલાયચી દાણાનો ભૂકો તેમાં નાંખીને પછી ઉપયોગમાં લેવો.

જો કેસર ઓછું હોય તો ભાત ઓરતી વખતે ચોખાના આધણમાં ૦ાા તોલા જેટલી હળદર નાંખવી. તેમજ કેસરનું પાણી નાંખતા પહેલાં એકાદ લીંબુનો રસ ભાતમાં નીચોવવો, જેથી જલદી કેસરનો રંગ બેસી જશે.

બીજી રીત—બશેર ચોખા લઇ ધોઇને કોરા પાડવા, પરંતુ સાફ સુકાઇ જવા દેવા નહિ. પછી બે તોલા કેસર લેઇને તેને બારિક વાટીને ૦ા શેર ઘીમાં કાલવીને એક કથરોટમાં પેલા ચોખા નાંખીને તેમાં તે મિશ્રિત કેસર નાંખી ચોળીને એકત્ર કરવું. પછી ચોખાને એક વાડકાથી માપી જોતાં તે જેટલા થાય તેનાથી બમણું ભરીને પાણી એક તપેલામાં નાખી ગરમ કરી ખુબ ખળખળવા લાગે એટલે ધીમી આંચ ઉપર મુકી પછી એક બીજા તપેલામાં એક શેર ઘી નાંખી તેની અંદર બે તોલા લવિંગ નાંખી હલાવતાં વધાર તૈયાર થાય એટલે તેમાં પેલા ચોખા નાંખી ગરમ કરેલું પાણી નાખવું, અને ધીમા તાપે થવા દેતાં ચોખા બફાવા આવે એટલે તેમાં ત્રણ શેર ખાંડ, ૦ાા શેર દ્રાક્ષ, ૦ાા શેર બદામ, તથા ૦ાા શેર પીસ્તાંની ઝીણી કાતરી નાંખી તવેતા વડે હલાવી ઢાંકી રાખવું, અને ધીમી આગથી સીજવા દેતાં ખાંડના પાણીનો ભાગ બળી જવા આવે એટલે નીચે ઉતારી અંગારાં ઉપર મૂકી સીજવા દેતાં બરાબર સીજે એટલે તેમાં ચાર તોલા સાકરનો આખો

મારો ભૂકો તથા ચાર તોલા ઈલાયચીનું ચુર્ણ મેળવી ઉપયોગમાં લેવો.

અનનાસનો ભાત બનાવવાની રીત—દોઢશેર અનનાસ લેઈ તેના બારિક બારીક કટકા કરી પછી તેની અંદર છરીની અણીથી કાંણાં પાડવા અને એક કલાઈવાળી તપેલીમાં પાણી નાંખી તેના ઉપર વાંસની છાબડી ઢાંકીને તેમાં ૦। શેર જેટલા અનનાસના કટકા નાંખી સીજવા દેવાં. પછી ૦॥ શેર સાકરની ચાસણી કરીનેતેમાં એ બફાએલા કટકા નાંખી ને થોડીવાર પછી ચાસણીમાંથી બહાર કાઢી એક બાજુએ રાખી મૂકવા. પછી એક શેર અનન્નાસના કટકાને હાથ વડે ખુબ ચોળીને તેનો રસ કાઢવો, અને જે ચાસણી બચેલી હોય તેમાં નાંખી દેવો. પછી એક શેર ચોખાને સારી પેઠે ધોઇને બે કલાક ભીંજવા દેઇ પછી એક તપેલીમાં ૦॥ શેર ઘી નાંખી ચુલે મૂકી અંદર ૦। શેર ડુંગળીનો ભુકો નાંખી તપાવતાં તે લાલ થાય એટલે બે માસા લવિંગ નાંખી હલાવતાં વઘાર આવે એટલે તેમાં થોડું પાણી નાંખી ગરમ કરતાં આધણ આવે એટલે ચોખા ઓરી દેવા અને તેમાં તજ માસા બે, આદુ તોલા બે, મીઠું ૧॥ તોલા, ઈલાયચી ૦। તોલો, ધાણા બે તોલા, લીંબુનો રસ ૦। શેર એ મુજબ મસાલો નાંખવો. ભાત બરાબર સીજવા આવે એટલે તેમાં પેલી અનન્નાસનો રસ મેળવેલી ચાસણી નાંખી હલાવીને ધીમા તાપે બરાબર સીજવા દેવું. પછી તે ભાતને થાળીમાં કાઢી તેમાં તેના ઉપર ચાસણીવાળા અનન્નાસના કટકા નાંખવા અને ઉપયોગમાં લેવા.

આવીજ રીતે અધકચરાં પાકેલાં કેળાંનો ભાત બનાવી શકાય છે. જો કેળાનો ભાત બનાવવો હોય તો દર એક શેર ભાતે દશ કેળાં લેઈ તેના જાડા પીતા કરીને ચાસણીમાં નાંખવા.

મસાલાનો ભાત બનાવવાની રીત--વાલ, વટાણા કે તુવેરના લીલવા ૦ાા શેર લેઈને તેમાં થોડું એક મીઠું નાંખીને બાફી નાંખવા. પછી બે તોલા ડુંગળી, એક તોલો લસણ, તથા એક તોલા આદુને વાટીને તે લીલવાને લગાડવું અને તેમાં દશ તોલા દહીં નાંખવું અને તેને ચુલે મૂકી સીજવા દેવું. પછી એક શેર ચોખાને સારી પેઠે ધોઇ નાંખીને બે કલાક પલળવા દેઈ પછી એક બીજા તપેલામાં ૦ા શેર ઘી નાંખીને તેમાં એક ડુંગળી સમારી નાંખીને તપતાં તે ડુંગળી બદામી રંગની લાલ થઇ જાય એટલે અંદરથી કાઢી લેવી. પછી એ તપેલામાં માત્ર એક ચમચાભાર ઘી રાખીને બાકીનું ઘી બીજા વાસણમાં કાઢી લેવું. અને એક માસો તજ, ૧૫ લવિંગ, દશ, બાર ઈલાયચીને તે તપેલામાં નાંખી તેમાં પાશેરેક પાણી અને મીઠું નાંખી ઉકાળતાં આધણ આવે અટલે તેમાં થોડુંએક દુધ નાંખી તેમાં પલાળી મૂકેસા ચોખા ઓરી દેવા. ચોખા બફાવા આવે એટલે પાણી ઓસાવી નાંખી ને પછી ૧૫ લવિંગ, એક માસો તજ, દશ, બાર ઈલાયચીના દાણા અને ચાલીસ મરીઆંનો ભૂકો કરી એક વાસણ લેઇ તેમા ચમચા ભાર ઘી ચોપડી તળેલી ડુંગળી પૈકી અડધી નાંખવી, તથા અડધું લીંબુ નીચોવવું અને તેમાં તૈયાર થયેલા લીલવા નાંખવા તથા તજ વિગેરેનો તૈયાર

કરેલો લુઓ અને ભૂકી કરેલી દૂધની નાંખી દેવી. પછી તેમાં એક તોલા જુદ ભસ્મ અને તેટલો શીંદો કાથો નાંખી તેના ઉપર થોડું દૂધ છાંટવું, તથા એક ગ્રામ ડોમર, એક તોલો લવંગ, એક તોલો ભરૂ એ ક્રમશે મસાલો નાંખી તે ઉપર આખું ટીપુ નીકળી તેમાં બાકી બચેલું ઘી નાંખી દેઈ પાણી ચઢેલા હોટની એક નાનકી જેવી કેટલી કરીને તે વાસણ નંગેરમાં બરોબર ઉપર મુકીને તે ઉપર બે, ત્રણ આંગળ સુધી તે આંગળ ઉપર છો મલો એક, કુકીનાનાં પાંદડાં નાખ ને, તથા એક કમળના ભાર ઘી નાંખી ઉપર ઢાંકણું દઈ બરાક બહાર નિકળી જાય નહિ એટલા માટે ચઢેલા લોટની કણક ચોંટાડી તે ઢાંકણાને તપેલા ઉપર મજબૂત કરી દેવું. અને અંગારા ઉપર રાખી ચીજવા દેવાં જોઈએ. કલાક થઈ જાય એટલે ઉતારી તે ખાવા લાયક ખાવાના ઉપયોગમાં લેવે.

ગુજરાતની ખીચડી બનાવવાની રીત—બે શેર ઘઉં લેઈ છોડી ઝીણું કાપીને પછી અફીણ ઘીમાં લાલાશ પડતું તળી લેવું એજ પ્રમાણે ના શેર ડુંગળીઓને કોલીને કમાવીને તેને પણ નવટાંક ઘીમાં તળી લેવી—તળી બે માસા તજ, બે માસા લવિંગ, બે માસા મરીઆં, ને પણ અફીણ ઘી સાથે તળીને એક થાળીમાં કાઢી લેવાં, અને પછી તેજ કડાઇમાં મગની દાળ ના શેર લેઇ નવટાક ઘી સાથે તળી લેવી. પછી એક તપેલું ચુલા ઉપર મુકી તેમાં પાણી ગરમ કરતાં આધણ આવે એટલે તેમાં તળેલી દાળ નાંખી એના ઉપર સારી પેઠે પિસેલા ચોખા ના શેર નાંખીને કડછીથી હલાવી એકત્ર કરવું. પછી એ ખીચડીમાં આદુ-

સર મીઠું, તળી રાખેલો મસાલો, ડુંગળી લસણ તથા વાટેલું આદુ ૦ા તોલો નાંખીને ઉકાળતાં જ્યારે ખીચડી અકાઈ જાય ત્યારે તેમાં બીજું નવટાંક ઘી નાંખીને અંગારા ઉપર રાખી સીજવા દેવી.

બીજી સુલભ રીત—એક શેર ચોખા તથા અડધો શેર દાળને એકઠી કરી સારી પેઠે ધોઈને પછી એક વાસણમાં થોડીવાર પલાળી રાખી પછી એક તપેલામાં ા શેર ઘી અને ૦ા શેર ડુંગળીનો વઘાર મુકી વઘાર તૈયાર થવા આવે એટલે તેમાં થોડી એક તજ; લવિંગનો ભૂકો નાંખી પછી પેલી પલાળી રાખેલી ખીચડી તેમાં નાંખી જોઈતું પાણી તથા મીઠું અને મરીઆના દાંણા તથા પાંચ તોલા આદુની કાતરીઓ નાંખી હલાવી ઢાંકણું ઢાંકી અફાવા દેતાં તૈયાર થાય એટલે અંગારા ઉપર રાખી સીજવા દેવી. આ પ્રમાણે મગના બદલે તુવેર વિગેરે બીજા કઠોળની દાળ નાંખીને પણ ખીચડી કરવી હોયતો થઈ શકે છે.

તુવેરની દાળની ખીચડી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ ૦ા શેર તથા ચોખા એક શેર લેઈને એકઠાં કરી પછી બે, ત્રણ વખત પાણીથી ધોઈ નાંખી એક તપેલામાં આધણ મુકી તેમાં ઓરવાં અને ઉભરો આવી પાણી ઓછું થઈ ખીચડી કળકળવા લાગે એટલે તેમાં પાંચ તોલા ઘી, ૦ા તોલો જીરૂ, બે તોલા મીઠું, પાંચ માસા મરીઆં અને ૦ા તોલો હળદર નાંખી અંગારા ઉપર મૂકી સીજવા દેવી.

બીજી રીત—એક શેર ચોખા લેઇ સારી પેઠે

પી પાણીને એક કલાક સુધી પાણીમાં પલાળી રાખવા, પછી શેર શેર તુવેરની દાળને એક તપેલામાં પાણી રેડી આધણ આવેથી બાફવા મૂકવી. અને એક બીજું તપેલું લેઈને તેમાં ના તોલ ઘી નાંખી તે ગરમ થાય એટલે તેમાં અફીણ, ડુંગળી, તથા આદુ ઝીણું તજને નાંખી તે જરા લાલ થાય એટલે તેમાં બે માસા લવિંગ નાંખી વઘાર આવેથી તેમાં પાઈ રાખેલા ચોખા નાંખી તવેથાવડે ખુબ હલાવી પછી તેમાં ખપ જેટલું ગરમ પાણી, ૦॥ શેર દુધ અને ૦॥ તોલો મીઠું તેની અંદર નાંખી દેવું. હાંલ્લું ઢાંકી પાણી ઉભરાઈ ન જાય તેવી રીતે મધુરી આંચથી પકાવવા ચોખા ચઢી જવા આવે એટલે તેમાં પેલી બાફેલી દાળ નાંખી દેવી. અને તે બરાબર ચઢે એટલે તેમાં પાંચ તોલા ઘી અને બે માસા ઈલાયચી નાંખી તાવેથાવડે હલાવી અંગારે રાખી પછી ઉપયોગમાં લેવી.

તુવેરની દાળ મેકેડીની ખીચડી—આખી તુવેરના દાણાને ભેદીને બારીક નાંખી તેમાંથી બાવીશ તોલા દાળ કાઢીને સવાશેર ચોખા એની મેળવીને સારી પેઠે ધોઈ નાખવી. પછી એક તપેલામાં આધણ મૂકી તેમાં ખીચડી ઓરવાથી ઉભરા આવી શાન્ત પડે એટલે તેમાં પાશ એક ઘીમાં તળીને બે માસા હીં, સવા તોલો મીઠું, અને પાંચ તોલા ઘી નાંખી હાંલ્લું ઢાંકી અંગારે સીજવા દેઈ નીચે ઉતારવી.

ચણાની દાળની ખીચડી બનાવવાની રીત—શેર પાશેર ચણાની દાળ તથા ૦॥ શેર ચોખાને એકઠા કરી બે ત્રણ વખત સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ નાંખીને પછી

એક તપેલામાં આધણ મૂકીને તેની અંદર ધોયેલી ખીચડી નાંખી ઉકાળતાં અડધી બફાય એટલે તેમાં ૦॥ શેર ઘી નાંખવું. તેમજ એક રૂ. ભાર આમલીનું પાણી, બે તોલા ભાર અધકચર્યું જીરૂં, અને એક તોલો મીઠું તેમાં નાંખી દેવું અને સર્વે તાવેતા વડે હલાવી અંગારા ઉપર મૂકી સીજવા દેવું; અને બરાબર તૈયાર થાય એટલે ઉપયોગમાં લેવી.

મગની દાળની ખીચડી બનાવવાની રીત— ચોખા એક શેર લેઇને સારી પેઠે ધોઇને ૦॥ કલાક સુધી પાણીમાં પલાળી રાખીને પછી એક પીતળની ચારણીમાં નાંખી પાણી નીતરવા દેવું. પછી એક ચુલા ઉપર તપેલું મૂકી તેમાં ૦। શેર ઘી નાંખી એ તપેલામાં દોઢ તોલો ડુંગળી સમારીને નાંખવી, તેમજ ચાર માસા તજ નાંખી શેકતાં લાલ થવા આવે એટલે તેમાં દોઢ પાશેર મગની દાળ નાંખી તાવેતાવડે હલાવતાં દાળ થાય એટલે તેમાં બે માસા લવિંગ નાંખી હલાવતાં એ દાળમાં ધોઇ મુકેલા ચોખા નાંખવા. પછી તવેતાવડે હલાવી તેમાં ત્રણ શેરના આશરે ગરમ કરેલું પાણી નાંખવું. તેમજ ૦॥ તોલો મીઠું અને ૦॥ શેર દુધ નાંખી ઢાંકણું ઢાંકી મધુરી આંચે થવા દેવું કે જેથી તે તપેલામાંનું પાણી ઉભરાઇને બહાર નિકળી જાય નહિ. ખીચડીને દાબી જોતાં તે બરાબર તૈયાર થયેલી જણાય એટલે તેમાં નવટાંક ઘી અને બે માસા એલચીનો ભૂકો નાંખી તવેતાવડે હલાવી હેઠળ ઉપર કરી નીચે ઉતારી થોડીકવાર અંગારા ઉપર કરી નીચે ઉતારી થોડીકવાર અંગારા ઉપર રાખી પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

બાજરીની ખીચડી બનાવવાની રીત—સારી બાજરી એક શેર લેઇને તેને થોડીએક વાર પાણીથી પલાળીને દાબી રાખવી. પછી તેને ખાંડીને ઝાટકી બધાં છોડાં કાઢી નાંખી તેમાં મગ, તુવેર, વાલ કે મઠની દાળ અર્ધો શેર મેળવી પછી એક તપેલામાં પાણી નાંખી ગરમ કરતાં બરાબર આધણ આવે એટલે તેમાં પેલી ખીચડી ઓરી દઇને તેમાં ત્રણ તોલા મીઠું, તથા ૦ા તોલો હળદર નાંખીને ધીમે તાપે બફાવા દેવી. અને જ્યાં સુધી બરાબર સીજે નહિ ત્યાં સુધી કડછીવડે વારંવાર હલાવતા રહેવી કે જેથી ચોંટી જાય નહિ. પછી અંગાર ઉપર મૂકી સારી પેઠે સીજવા દેઇ ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

મકાઇ, જાર વિગેરેની ખીચડી બનાવવાની રીત—મકાઇ કે જાર એક શેર લેઇ તેને ભરડીને ભરડકું તૈયાર કરી સુપડાવડે ઝાટકીને તેમાંથી ઝીણો ભાગ જુદો કાઢી લેવો. પછી જે થોડું ભરડકું રહે તેમાં ૦ા શેર ધોયેલી દાળ મેળવીને એક તપેલામાં ચાર શેરના આશરે પાણી મૂકી ગરમ કરતા બરાબર આધણ આવે એટલે તેમાં તે ભરડકું નાખીને હલાવતા તે બફાવવા આવે એટલે તેમા માફકસર મીઠું તથા એક બાજુએ કાઢી રાખેલુ ઝીણું ભરડકું નાખી સારી પેઠે હલાવીને અંગારાં ઉપર સીજવા દેવું, અને પછી બરાબર સીજે એટલે તે ખીચડી ખાવાના ઉપયોગમા લેવી.

વઘારેલી ખીચડી બનાવવાની રીત—તુવેરની દાળ ૦ા. શેર લેઇ તેને ધોઇને પછી એક તપેલામા આધણ મૂકી બરાબર આધણ આવે એટલે ઓરવી, અને પછી બીજી તપે-

મન પસંદ ખીચડી બનાવવાની રીત—અરધો શેર ચોખા તથા સેરશીની દાળ લઈને એકઠી મેળવી પછી તેને સારી પેઠે ધોઈને એક તપેલામાં ૦॥ શેર ઘી નાંખી તેમાં ઈલાયચી, તજ અને લવિંગ નાંખી ચુલે ચઢાવી હલાવતાં બધાર બરાબર તૈયાર થાય એટલે તેમાં પેલી ધોએલી ખીચડી નાંખી તેને તળીને ખુબ લાલ કરવી. પછી બશેર દુધ લઈ તેને સારી પેઠે ગરમ કરીને પેલી તળેલી ખીચડીમાં નાંખી દેવું. અને ધીમા તાપે સીજવા દેવી દુધ બળી જાય ત્યારે થોડું એક બાકી રહે એટલે તેમાં બીજું અરધો શેર ઘી નાંખી અંગારે મુકી સીજવા દેઈ ઉપયોગમાં લેવી.

અહમદ બાદશાહી ખીચડીઃ—મગની દાળ ૦॥ શેર તથા સારી ઉંચી જાતના ચોખા ૦॥ શેર લઈ તેને સારી પેઠે ધોઈ ૦॥ કલાક ભીંજવી રાખી પછી એક તપેલીમાં અરધો શેર ઘી નાંખી તેમાં મીઠું એક કાંદો મરીઆં, લવિંગ અને તજ નાંખી બધાર આવે એટલે તેમાં ખીચડી નાંખી લાલ થાય એવી શાંતળવી. પછી તેમાં અરધો શેર પાણી નાંખી સીજવતાં પાણી બળી જાય એટલે ૦॥ શેર ધીમા થોડું એક કેસર મેળવી તે ખીચડીની અંદર નાંખી દેવું. પછી એ તપેલા ઉપર ઢાંકણું ઢાંકી તે ઢાંકણાને ઘઉંના પલાળેલા લોટ વડે તપેલા સાથે એવું સજ્જડ ચોંટાડી દેવું કે વરાળ બહાર નિકળવા પામે નહિ. પછી એ ઢાંકણા ઉપર વજનદાર પથરો મુકી તપેલાને નીચે ઉતારી અંગારા ઉપર સીજવા દેવું. અને બરાબર સીજવાની તે તપેલામાંથી વાસ આવે એટલે અંગારા ઉપરથી નીચે ઉતારી ઢાંકણું ઉઘાડી નાંખી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવું.

એકઠી કરીને ઓરવી. તેમજ ૦॥ શેર સારી ઉંચી જાતના ચોખા અને પેલી તુવેર અને ચણાંની અડધી ચડેલી દાળ ઓરી તેમાં દોઢ તોલો મીઠું, ૦। તોલો હળદર, ૦। તોલો જીરૂં, ૦। તોલો મરીઆં, ૦। તોલો ઇલાયચી, ૦। તોલો તજ અને ૦। તોલો હિંગ એ પ્રમાણે મસાલો નાંખીને ઢાંકણું ઢાંકી મધુરી આંચથી પકાવતાં પાણી બળી જાય ત્યારે તેમાં એક નાળીએરનું દુધ તથા બટાટાં વિગેરે બધી તળેલી શાક ભાજી નાંખી કડછીના હાથ વડે હલાવી હેઠળ ઉપર કરી અંગારે મૂકી ખીચડીને સીજવા દેવી. અને તૈયાર થાય એટલે ઉપયોગમાં લેવી.

ચાસણી વાળી ખીચડી બનાવવાની રીત— સવા શેર ચોખા તથા તેટલીજ મગની દાળને એકઠી કરી પાણીથી બે ત્રણ વખત ધોઇ થોડીએકવાર ભીંજાવી રાખવી. પછી એક તપેલીમાં પાણી ગરમ મૂકતાં બરાબર આધણ આવે એટલે તેમાં ખીચડી ઓરી દેઇને અધકચરી બફાવા આવે એટલે તેમાં સવા શેર ખાંડની બેતારી ચાસણી કરી રાખી હોય તે નાંખી દેવી. તેમજ સવા શેર દુધ પણ નાંખવું, અને મધુરી આંચથી પકાવતાં ખીચડી તૈયાર થાય એટલે તેમાં ૦॥ શેર ઘી તથા દળેલું મીઠું બે તોલા, તજ ૦। તોલો, કાળાં મરીઆં ૦। તોલો, ઇલાયચી ૦। તોલો, કેસર ૦। તોલો, બદામ ૦। શેર તથા ૦॥ શેર દ્રાક્ષ નાંખી થોડીએક વાર અંગારે મૂકી બરાબર સીજવા દેઇ પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

કેસરીઆં ખીચડી બનાવવાની રીત—ચોખા સારી ઉંચી જાતના એક શેર તથા તેટલીજ તુવેરની દાળ

પ્રકરણ ૮ મું.

જુદી જુદી જાતના મુરબ્બા, શરબતો, આઈસ ક્રીમ, ચાટ, કોફી બનાવવા વિષે.

આમળાનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત—સારાં પાકેલાં આંબળાં એક શેર લાવી સોય વડે તેમાં છેદ પાડી પછી આશરે પાણીની સાથે તેને એક કલાઈ કરેલ વાસણમાં નાંખી બાફવા. એવી રીતે બફાય એટલે નીચે ઉતારી પાણી નીતારી નાંખી કોરાં કરવાં, બાદ સાગ શેર ખાંડની ત્રણતારી ચાસણી કરી તેની અંદર તે બાફેલા આમળાં નાખી બે ત્રણ ઉભરા આવે એટલે નીચે ઉતારવું, અને જરા ટંડુ થાય એટલે તેની અંદર ઈલાયચી તોલો ૦॥, જાવંત્રિ તોલો ૦॥, જાયફળ તોલો ૦॥, અગર ૦॥ તોલો તજ તોલો ૦॥ એ ચીજો ઝીણી ખાંડીને મેળવવી. તથા ગુલાબજળ તોલા ત્રણ, અને કેવડાનું પાણી તોલા ત્રણ હોય તેમાં કેસર તોલો ૦।, તથા કસ્તુરી માસો એક ઘુંટીને મેળવવી, પછી એક બરણીમાં ભરી કપડાથી મોઢું બંધ કરી અનાજની કોઠીમાં લગભગ પંદર દિવસ તે બરણીને દબાવી રાખવી, પંદર દિવસ થયા બાદ બહાર કાઢી બરણીનું મોઢું ઉઘાડી થોડીકવાર રહેવા દેઈ ફરીથી કપડાથી મોઢું બાંધી એક દિવસ રહેવા દેવું. બાદ ખવાય. ઉપયોગમાં લેવું

આથાણાની રીત—એક શેર સારાં પાકેલા આમળા લેઈ તેને સોય વડે એક પછી એક ઠેકાણે કાણાં પાડવા કે તેમાંથી અંદરનું પાણી નિકળી જાય, બાદ ચાર શેર

તેમાં એક તોલો એલાયચીનું ચુર્ણ તથા એ કેશર નાંખવું હોય તો તે તોલો ના નાંખી અગ્નીમાં ભરી રાખવો.

કેરીઓનો બદામી રીતનો મુરબ્બો—કાચી કેરીનો પથ્થર હોય તેને ગરમ પાણીમાં ભરી કલાક પકાવી રાખવી. પછી બાર ઠુંઠી નાંખી છરીથી છોલી છાલ કાઢી નાંખવી, બાદ ૧ા શેર દુધ તથા અશેર પાણીમાં નાંખી ધુંધે ધસવી એક કલાક બફાવા દેવી. બાદ નીચે ઉતારી એક વાસની ટોપલીમાં નાખવી કે જેથી પાણીનો ભાગ નિતરી જાય, પછી ચીનાઈ સાકર ૧૧ શેર લેઇ તેની ચાસણી કરવા અરદી તારની ચાસણી થાય એટલે તેમાં એ બાફેલી કેરીઓ નાખી ઉકાળતા જે, ત્રણ તારની ચાસણી તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી તે પીયીક ઠંડી પડે એટલે તેમાં જાયફળ ત્રણ તોલા, રૂમી મસ્તકી ૩ા તોલા, સાલમ મીસી ચાર તોલા, કેસર ભા તોલો, કસ્તુરી શા માસા, અંબર શા માસા, એલચી ભા તોલો, અને ગેરોચન શા માસા લેઈ ઝીણા વાટી તેમાં મેળવવાં તેમજ બદામનું તેલ તોલા પંદરેકને આશરે ઉમેરવું. બાદ એક બરણીમા ભરી ઢાકણું ઢાકી તેના ઉપર એવડું કપડું બાંધી લાણ મારીથી મઢીને. અને ઢાકણાના માથા ઉપર ઘટે તેટલું પછી તે બરણી સમાઇ જાય તેટલો ઉંડો ખાડો ખોદી તેમા તે બરણી દાટે ચાલીશ દિવસ થયા બાદ બહાર કાઢવું અને એક દિવસ રહેવા દેઈ ઘટો તથા ઢાકણું વિગેરે કાઢી નાખી નાના કપડાથી મોહોડું બાંધવું. અને પછી ઉપયોગના લેવા.

કોહોળાનો મુરબ્બો—સારું કોહોળું લેઈ તેની કાતરી

કરી તેમાંનાં બીયાં તથા ગર કાઢી નાંખી ફાડો ઉપરની છાલ છોલી નાંખી તેના આંગળના કકડા કરી પછી તે કકડા ભાગી જાય નહિ તેવી રીતે તેમાં સોયાથી છિદ્રો કરી તે કકડાને સહેજસાજ બાફી પછી ઘી સાથે તળવા, અને પછી તે કકડાઓનો જેટલો તોલ હોય તેટલીજ સાકરની અઢીતારી ચાસણી કરી તેમાં એ કકડા નાંખી એકાદ બે ઉભરા આવે એટલે ઉતારી તેમાં દરશેર કકડે ત્રણ લીંબુનો રસ તથા ૦| તોલો ઈલાયચીનો ભૂકો નાંખવો. એ મુજબ કહોળાને બાફ્યા સિવાય પણ મુરબ્બો કરવામાં આવે છે, તેમજ તેને છીણીને પણ મુરબ્બો થાય છે.

દુધીનો મુરબ્બો—આ મુરબ્બો પણ ઉપરની રીત મુજબજ બનાવવામાં આવે છે. ફરક માત્ર એટલોજ છે કે જેટલી દુધી હોય તેથી સવાઈ ખાંડની ચાસણી બનાવવામાં આવે છે.

બદામનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત—સારી જાતના બદામના ગોળા અશેર લેઇ તેને ગરમ પાણીમાં ભીંજવી છોડાં કાઢી નાંખવાં, પછી ચારશેર પાણી લેઈ તેમાં જરા પાપડખાર મેળવી બદામો નાંખી અંગારા ઉપર મૂકતાં જરા બફાવા આવે એટલે નીચે ઉતારી એમાંનુ પાણી નીતારી કાઢી બીજા ગરમ પાણીથી સાફ ધોઇ નાંખી એક ચોખ્ખા કપડાના કકડાને એક પાટલા ઉપર બદામો નાંખી ટાંકણીથી પાસે પાસે છિદ્રો પાડવાં. પછી છ શેર ખાંડની અઢીતારી ચાસણી કરી તેમાં એ બદામો નાંખી એકાદ બે ઉકાળા આવી ત્રણ તારની ચાસણી તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં થોડુંક કેસર તથા ઇલાયચી વાટીને નાંખવાં.

અંજીરનો મુરબ્બો—તાજાં લીલાં અંજીર ૦॥ શેર લેઈ તેમાં છિદ્રો પાડી પછી તેટલીજ ખાંડની ચાસણી કરી એમાં અંજીર નાંખી ઉપરની રીત મુજબ તૈયાર કરવો. એજ પ્રમાણે સૂકાં અંજીરનો કરવો હોય તો પણ થાય છે.

અનન્નાસનો મુરબ્બો—સારાં અનન્નાસ લાવી તેની સવાઇંચ જાડાઈની ગોળ કાતરીઓ કાપી તેના ઉપરની છાલ બરાબર છોલી નાંખી તથા આંખ કાપી કાઢી ઝીણી છરી વડે કોતરીને વચમાંનો દાંડો કાઢી છિદ્રો પાડી ઉપર મુજબ મુરબ્બો તૈયાર કરવો. ખાંડ કાતરીઓ કરતાં દોઢી લેવી. અને મુરબ્બો ઠરો થવા આવે એટલે તેમાં ગુલાબ જળ એક તોલો તથા મરજી મુજબ ઇલાયચી અને કેસર ઉમેરવાં.

કેરીઓના કકડાઓનો મુરબ્બો—કાચી કેરીઓ દશ શેર લાવી ધોઈ બરાબર સાફ કરી છોલી તેની ઉભી ચીરીઓ કરવી. પછી તે ચીરીઓને એક આખો દહાડો કળી ચુનાના પાણીમાં પલાળી રાખી બીજે દહાડે પાણી-માંથી બહાર કાઢી કોરી કરવી. બાદ દશ શેર ખાંડની ચાસણી કરતાં તે અઢીતારની થાય ત્યારે તેમાં ચીરીઓ નાંખી એવી રીતે હલાવવું કે તે ભાગી જાય નહિ. એમ કરતાં ત્રણ તારી ચાસણી તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દેઇ તેમાં કચરો પડે નહિ એટલા માટે એક ઝીણું કપડું ઢાંકી મૂકવું પછી બીજા દિવસે તેમાં કેસર ૦॥ તોલો, તથા ઇલાયચી તોલો એક મેળવી હલાવીને બરણીમાં ભરી રાખવો.

તરવા દેવું.પછી અડધો મણ ખાંડ લેઇ તેની અધીતારી ચાસણી કરી તેમાં તે છીણ નાંખી હલાવતાં ત્રણ તારની ચાસણી થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડુ પડવા દેવું. પછી તેમાં કેસર તોલો ૦॥ તથા ઇલાયચી તોલો એક ખાંડીને મેળવી બે, ત્રણ દિવસ રહેવા દેઇ બરણીમાં ભરી રાખવો. આ સુરબ્બો પણ બાર મહીના સુધી બગડતો નથી. જો કેરીની છીણને બાફવી ન હોય તો તે ડુબે એટલા પાણીમાં થોડો-એક કળીચુનો નાંખી તેમાં બે, ચાર કલાક પલાળી રાખી નીચોવીને પાણી નીતારી નાંખી ઉપયોગમાં લેવી.

મુસલમાની રીતનો કેરીઓનો સુરબ્બો—નાની મસ્ત્રા કેરીઓ બહોર લઇ તેને છોલી સાફ કરી તે દરેકના બે બે કટકા કરી અંદરથી ગોટલીઓ કાઢી નાંખી તેને સોયાવડે સોઢ પાડી પછી આઠ શેર પાણીમાં ચાર પૈસા-ભાર ઝીણી વાટેલી ફટકડી નાંખી એક સારી કલાઇવાળા તપેલામાં તે પાણી સાથે કેરીઓના કટકા નાંખી ચાર, પાંચ કલાક રહેવા દેઇ પછી ચાર, પાંચ વખત સાફ પાણીથી ધોઈ નાંખી કપડાથી લુછી કોરી કરવી અને સાદડી ઉપર નાંખી હવામાં મૂકવી કે જેથી જરા સૂકાઈ જઈ બરાબર કોરી પડે. પછી ચાર શેર ખાંડની એક તારી ચાસણી કરી તેમાં પેલા કેરીના કટકા નાંખી ધીમે તાપે બફાવવા દેવી. તે બરાબર બફાય અને ચાસણી પીએ એટલે એક લીંબુ અંદર નાંખી ચોળવું તથા કેવડાનું પાણી તોલા બે નાંખી ઠંડુ થયે બરણીમાં ભરી મહોડું કપડાથી બાંધી બે ચાર દિવસ રાખી મૂકવું.

કેરમદાંનો સુરબ્બો—અતિશય પાકી ગયેલાં નહિ

પાંચ મીનીટ પછી બહાર કાઢી કપડા વડે સાફ લુછી નાંખવાં. બાદ અઢીશેર ખાંડની ચાસણી કરીને તેમાં તે બોર નાંખી દેવાં અને જાયફળ બારવાલ, ઈલાયચી. તથા જાવંત્રિ બે તોલા ઝીણાં ખાંડીને તેમાં મેળવવાં, તેમજ ગુલાબજળ બે તોલા લેઈ તેમાં બે માસા કેસર તથા અડધો માસો કસ્તુરી ઘુંટીને તે પણ મુરબ્બામાં મેળવવું. પછી બરણીમાં ભરી મહોડું ઢાંકી દાટો દેઈ કપડાથી બાંધી અનાજની કોઠીમાં તે બરણીને પંદર દહાડા સુધી દાટી રાખી બહાર કાઢી એક દિવસ રહેવા દેઈ બીજા દિવસે મહોડું ખુલ્લું કરી માત્ર કપડાવડેજ મ્હોડું બાંધી રાખી એ મુરબ્બો ખાવાના ઉપયોગમાં લેવો.

કેળાંનો મુરબ્બો—કાચાં કેળાં બશેરેક લાવી છોલી ઉભાં ચીરીને તેના બે ભાગ કરવા, પછી એક કલાઈવાળા વાસણમાં પાણી નાંખી તેમાં ઘાસનો માળો થાળી તેના ઉપર કેળાં મૂકી ઢાંકણું ઢાંકી તે તપેલું ચુલા ઉપર મૂકી તળે તાપ કરવો અને કેળાં બફાય એટલે તે કાઢી લેઈ ચાર શેર સાકરની ચાસણી કરીને તેમાં બે લીંબુનો રસ તથા બે તોલા ગુલાબજળ નાંખીને પછી કેળાના કટકા નાંખવા અને ધીમા તાપે સીજવા દેવું. બરાબર ત્રણ તારની ચાસણી થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડી પડે કાચની બરણીમાં ભરી મહોડું બંધ કરી પાંચ, સાત દિવસ રહેવા દેઈ પછી ખાવાના ઉપયોગમાં લેવી.

કુંવરનો મુરબ્બો બનાવવાની રીત—કુંવરનુ પાઠું લાવી તેને છોલી તેમાંથી બશેર ગર કાઢી લેવો, પછી તેને એક કલાઈવાળા તપેલામાં નાંખી તે તપેલાને સવારથી જરા

ાતારી લેઈ તેમાં કારેલાં નાંખી એક રાત રહેવા
ને બીજા દિવસે તે ચાસણીમાંથી કારેલાં કાઢી
ણી દૂંદી દેવી. પછી દશ રૂા. ભાર ખાંડ લેઈને દ.
રામાં ભરી તેમાં વાંસની સળીઓ ખોસી તેને મુવસ્ની
ચીંટી લેવાં. બાદ ચારશેર સાકરની અઢી તારી ચાસણી
ામાં તે કારેલાંને નાંખી ધીમે તાપે સીજવતાં ત્રણ
ાસણી તૈયાર થાય એટલે ઉતારી ઠંડુ થયે એક બર-
ારી તેનું મહોડું બાંધી રાખવું. જો આ મુરબ્બાને
વાદિષ્ટ બનાવવો હોય તો તેમાં દશ તોલા બદામના
ાયા તેટલાંજ પીસ્તાં ઉમેરવાં. કારેલાં જે પસંદ
બારિક પસંદ કરવાં.

ંદ અથવા ગુલાબનો મુરબ્બો:—ઉંચી જાતનાં
ાં ફુલો લાવી તેની પાંખડીઓ ચુંટી લેવી, પછા
મમણી સાકર લેઈ એક બરણીમાં સાકર અને ફુલના
ારી થર કરવા અને તેનું મહોડું બાંધી રાખી
દિવસ તડકે રાખી મુકવું જેથી તૈયાર થશે.

સિવાય વીહી, જામફળ, હુદટે, ગાજર વિગેરે બીજી
પણ મુરબ્બા બને છે, પરંતુ તે બનાવવાની
ાર લખેલી રીતોનેજ મળતી છે, માટે બુદ્ધિવાન
ધ્યાન પહોંચાડી જે જે ચીજનો મુરબ્બો બનાવવો
નો બનાવવો.

ી જુદી જાતનાં શરબતો બનાવવા વિષે.

ાલીનું સરબત—સારી પાકેલી સ્વચ્છ આમલી
ાઈ તેને એક કાચ કે પત્થરના વાસણમાં.ચાર શેર
ીને ચાર પહોર ભીંજવી રાખી પછી હાથવટે ખુબ

એટલે ઉતારી લેઈ તેમાં કારેલાં નાંખી એક રાત રહેવા દેવાં અને બીજા દિવસે તે ચાસણીમાંથી કારેલાં કાઢી લેઇ ચાસણી ફેંકી દેવી. પછી દશ રૂ. ભાર ખાંડ લેઈને દ. ૨૮ કારેલામાં ભરી તેમાં વાંસની સળીઓ ખોસી તેને સુતરની દોરીથી વીંટી લેવાં. બાદ ચારશેર સાકરની અદી તારી ચાસણી કરીને તેમાં તે કારેલાંને નાંખી ધીમે તાપે સીજવતાં ત્રણ તારની ચાસણી તૈયાર થાય એટલે ઉતારી ઠંડુ થયે એક બરણીમાં ભરી તેનું મ્હોડું બાંધી રાખવું. જો આ મુરબ્બાને જબરે સ્વાદિષ્ટ બનાવવો હોય તો તેમાં દશ તોલા બદામના બીજા તથા તેટલાંજ પીસ્તાં ઉમેરવાં. કારેલાં જે પસંદ કરવાં તે બારિક પસંદ કરવાં.

ગુલકંદ અથવા ગુલાબનો મુરબ્બોઃ—ઉંચી જાતનાં ગુલાબનાં ફુલો લાવી તેની પાંખડીઓ ચુંટી લેવી, પછી ફુલથી બમણી સાકર લેઈ એક બરણીમાં સાકર અને ફુલના ઉપરાઉપરી થર કરવા અને તેનું મ્હોડું બાંધી રાખી આઠેક દિવસ તડકે રાખી મુકવું જેથી તૈયાર થશે.

આ સિવાય વીહી, જામફળ, હરડે, ગાજર વિગેરે બીજી ચીજોના પણ મુરબ્બા બને છે, પરંતુ તે બનાવવાની રીત ઉપર લખેલી રીતોનેજ મળતી છે, માટે બુદ્ધિવાન મનુષ્યે ધ્યાન પહોંચાડી જે જે ચીજનો મુરબ્બો બનાવવો હોય તેનો બનાવવો.

જુદી જુદી જાતનાં સરબતો બનાવવા વિષે.

આમલીનું સરબત—સારી પાકેલી સ્વચ્છ આમલી બશેર લેઈ તેને એક કાચ કે પત્થરના વાસણમાં ચાર શેર પાણી નાંખી ચાર પહોર ભીંજવી રાખી પછી હાથવડે ખુબ

ગુંદે ચડાવી એકતારી ચાસણી કરી ઠંડી થયે બરણીમાં ભરવી.

હરડેનું સરબત—હરડેફળ એક શેર લેઇ ખાંડી કરી ચાર શેર પાણી સાથે ઊકાળતાં બશેર પાણી બાકી રહે ત્યારે ગાળી લેઈ તેમાં ચાર શેર ખાંડ નાંખી ચાસણી તયાર કરવી. આ શરબત રેચક છે.

કેરીઓનું સરબત—ઝીણી સાંચરેલી કાચી કેરીઓને ભરસાડમાં દાબી રાખતાં તે બરાબર બફાય એટલે બહાર કાઢી પાણીવડે તેની ચોંટેલી રાખ ધોઇ નાંખી ફોતરાં ઉખાડી નાંખી પછી તે કેરીઓને ચોખ્ખા પાણીમાં મસળી ઝીણા કપડાથી રસને ગળી લેવો અને ગોટલા નાંખી દેવા. બાદ દર એક શેર કેરીના રસ માટે ના શેર સાકરને પાણીમાં ઉમેરી ચાસણી બનાવવી.

ઇંગ્રેજી રીત પ્રમાણેનાં ગુલાબ, લીંબુ, નારંગી વિગેરેનાં શરબતો—સારી ખાંડ એક શેર લેઇને તેમાં દોઢશેર પાણી નાંખી એકતારી ચાસણી કરવી કે જેથી તે ઠરી જાય નહિ. એ ચાસણીમાં ઉબવળી થોડા દિવસોમાં બગડી જાય નહિ, એટલા માટે તેમાં બોરીક એસિડ નામની ઇંગ્રેજી દવા આશરે ના તોલો ચાસણી થતી વખતે નાંખવી. બરાબર એકતારી ચાસણી તૈયાર થાય એટલે નીચે ઉતારી તે ઠંડી પડે એટલે પછી જે જાતનું શરબત કરવું હોય તે જાતનો એસેન્સ તેમાં પંદર, વીશ ટીંપા નાંખવો. જેમકે ગુલાબનો સરબત કરવો હોય તો ગુલાબનો એસેન્સ (Rose essence) નાંખવો. લીંબુનો શરબત કરવો હોય તો લીંબુનો એસેન્સ (Lemon essence) અને નારંગીનો કરવો હોય તો તેનો એસેન્સ (Orange essence) નાંખવો.

આઇસ્ક્રીમ ક્રીમનું—ખાંડ એક શેર તથા ક્રીમ શેર તથા લીંબુનો રસ નંગ ૭ નો એ ત્રણ ચીજ ી કરી આઈસ્ક્રીમ કરવાના સંચામાં નાંખી ઉપર બ- ા પ્રમાણે બનાવવું.

કૉફી—ચાર ચમચી હળવેથી કાઢીને કલાઈવાળી ત- માં રોદ પાશેર પાણી સાથે દસ મીનીટ ઉકાળવી, તેને ચાવટે હલાવ્યા કરવું જેથી ઉભરાશે નહી. પછી હેઠળ ી કાફી નીચે બેસી જાય ત્યાં સુધી ઢાંકી રાખવી. બાદ ારી લેઇ ગળીને મરજી મુજબ ખાંડ અને દુધ ઉમેરીને ી. અચ્છેર દુધને પાશેર પાણી સાથે ચુલા ઉપર ઉકાળી ંદર કાફી મોટા ચમચા જેટલી નાખી થોડીવાર ઉકાળી રા કરે એટલે ગળીને મરજી મુજબ ખાંડ નાખી પીવી. ફી ઉકાળતી વખતે સાત દાણા ઇલાયચીના અને એક ડો તજનો વાટીને નાખવો. પઈ. એક નાની ચમચી જે- ેા ચાહ કાફી બરાબર ઉકળે ત્યારે નીચે ઉતારતી વખતે ાંખવો તે પણ કાફી સારી થાય છે.

ચાહ—થોડા પાણીને ખુબ ઉકાળા આવે એટલે એક પ્યાલા પાણી માટે સુકી ચાહ ચમચી એકને હીસાબે ચા- દાનીના પાણીમા નાખવા. દસ—બાર મીનિટ પછી પ્યાલામાં ગરણીથી ગળીને ઠરડવો, પછી મરજી મુજબ ખાંડ તથા દુધ નાંખવું. જો મરજી હોય તે અંદર જરા ફુદીનો તથા લીલી ચાહ નાખવી, પીપરમીંટના પાદડા તથ સુકી નારં- ગીની છાલ પણ નખાય છે. વધુ સ્વાદીષ ચાહ બનાવવી હોય તો દુધને બદલે મલાઈ પણ નખાય છે અથવા ખુબ ગરમ કરેલા દુધમા ઉકળતી વખતે ચાહા નાખી ગાળી અંદર ખાંડ નાંખીને ચહા પીવી. ચાહામા ઇલાયચી, તજ,

આઇસ્ક્રીમ ક્રીમનું—ખાંડ એક શેર તથા ક્રીમ સવા શેર તથા લીંબુનો રસ નંબર ૭ નો એ સઘળું ચીજ ભેળી કરી આઇસ્ક્રીમ કરવાના સંચામાં નાંખી ઉપર બતાવ્યા પ્રમાણે બનાવવું.

કાફી—ચાર ચમચી દળેલી કાફીને કસ્ટર્ડવાળી તપેલીમાં દેઢ પાશેર પાણી સાથે દશ મીનીટ ઉકાળવી, તેને ચમચાવતે હલાવ્યા કરવું જેથી ઉભરાશે નહી. પછી દેગચી ઉતારી કાફી નીચે બેસી જાય ત્યાં સુધી ઢાંકી રાખવી. બાદ ઉપરની ઉપરનું પાણી ગાળીને મરજી મુજબ ખાંડ અને દુધ ઉમેરીને પીવું. અથવા દુધને પાશેર પાણી સાથે ચુલા ઉપર ઉકાળી અંદર કાફી મોટા ચમચા જેટલી નાંખી પેલીવાર ઉકાળી જરા ઠરે એટલે ગાળીને મરજી મુજબ ખાંડ નાંખી પીવી. કાફી ઉકાળતી વખતે આઠ દાણા કંકાસચીના અને એક શેરો તજનો વાટીને નાખવો. વળી એક નાની ચમચી જેટલો સોડા કાફી બરાબર ઉકળે ત્યારે નીચે ઉતારતી વખતે નાંખવો તે પણ કાફી સારી થાય છે.

ચાહ—ચોખ્ખા પાણીને ખુબ ઉકાળવા આવે એટલે એક પ્યાલા પાણી માટે ચુપી ચાહ ચમચી એકને હીસાબે ચાહદાનીના પાણીમાં નાંખવી. દશ-બાર મીનિટ પછી પ્યાલામાં ગરણીથી ગાળીને રેડવી, પછી મરજી મુજબ ખાંડ તથા દુધ નાંખવું. જો મરજી હોય તો અંદર અને ફુદીનો તથા લીલી ચાહ નાખવી, પીપરમીન્ટના પાંદડા તથા સુધી નારંગીની છાલ પણ નાખાય છે વધારે સ્વાદિષ્ટ ચાહ બનાવવી હોય તો દુધને બદલે મલાઈ પણ નખાય છે અને ખુબ ગરમ કરેલ. દુધમાં ઉકાળતી વખતે ચાહ નાખી ગાળી અંદર ખાંડ નાખીને ચાહ પીવી ચાહમાં ઠંડી થયેથી, તજ,

પ્રકરણ ૧૯ મું.

જુદી જુદી જાતના પાકો, ચુરણો કરવાની કૃતિઓ.

આદાનો પાક.

આદુ સારૂ શેર ૨ા લાવી તેને છીણીનાંખી થોડાક ઘીમાં લાલ રંગનુ થાય ત્યાં સુધી શેકવું. પછી બદામ શેર ૦ા ચારોળી શેર ૦ાા ઈલાયચી તોલો ૦ાા પીસ્તાં શેર ૦ા ખસખસ નવટાંક જાયફળ તોલો ૦ાા એ પ્રમાણે સુકામેવાને ખાંડીને ઘીમાં શેકવો. પછી ઘઉંનું દુધ શેર ૧ લેઈ તેને ઘીમાં તળવું. ગુંદર એક શેર લેઇ આખોજ તળી વાટકાથી વાટી લેવો. આ બધુ તળવા માટે ઘી શેર ૨ા લેવું. તેમાંનુ વધેલુ ઘી તપેલીમાં નાંખી તેમાં ગોળ શેર ૧ નો ભુકો કરી ખાંડ શેર ૧ાા ભેટે મેળવવો અને તેની પાકી ચાસણી કરી ઉતારી તેમાં બીજો સામાન મેળવી ધીમે તાપે સુકી તપેલાના તળીએ જરા પણ લાગે નહી તેમ સંભાળ રાખવી એટલે તવેતાથી હલાવ્યા કરવું. જ્યારે મુંહ અને ચીકટ નાવેતાને લાગે તૈયાર થએલો જાણવો. પછી નીચે ઉતારી તળી કાઢેલો સુકો મેવો તથા એલાયચી જાયફળ વાટેલા મેળવવા. પછી થાળી ઘીવાળી કરી તેમાં ઠારીને ચોસલા પાડવા આ સુકનો પાક ઘણોજ સારો થાય છે સુવાવડમા જેનાથી એકલી સુંઠ ન ખવાય ત્યારે આ પાક ઘણોજ સારો લાગે છે અને ફાયદો પણ બહુ કરે છે.

ગુંદર પાક નં. પહેલાનો.

બદામના ગોળા એક શેર આખા તળીને ખાંડવા. ગુંદર બાવળના સફેદ એક શેર તળીને વાટકાથી થાળીમા વાટી કાઢવો. પછી દુધ શેર ૧૦ તપેલીમા નાખીને બે

ઘી છુટું પડવા આવે એટલે ઉતારવું. પછી ખાંડ શેર ૧૦ ની કડક ચાસણી બનાવી તેને ઠંડી પાડી તેમાં બધો સામાન મેળવી અંગારે સુધી ફેરવ્યા કરવું. તેમાં ઘી ઉપરાંત બીજું ઘી શેર ૭ નાંખવું. જ્યારે ઘી છુટું પડવા આવે એટલે મેવો અને ઈલાયચી, જાયફળ મેળવી એક થાળીમાં પાથરી ચોરસાં પાડી લેવાં.

ગુંદર પાક ત્રીજા નંબરનો.

ગુંદરને સાફ કરી અઢી શેર ઘી કકડાવી તેમાં એક શેર નાંખી હલાવ્યા કરવો અને બધો ગુંદર તળાઈ લાલ થઈ જાય એટલે તેને ઝારાવતી બહાર કાઢી થાળીમાં વાટકાથી ઝીણો વાટવો. પછી આદુ શેર ૧ ને ખાંડીને રસ કાઢાટવો, તે રસથી ગુંદરના ભૂકાને કરમોવવો. પછી ઈલાયચી, જાયફળને ખાંડી નાંખી મેળવી દેવાં અઢીસેર ખાંડની સારી ચાસણી બનાવી તેને નીચે ઉતારીને મેળવી દેવો. પછી એકરસ થાય એટલે એક પેચવાળી બરણીમાં ભરી મ્હોં બંધ કરી રાખી મુકવો. તે ખાવાના ઉપયોગમાં લેવાથી ઘણો ફાયદો આપે છે. જો ચોમાસાની મોસમ હોય તો ચાલીશ દીવસ સુધી રાતદીવસ ચુલાના મેં આગળ બરણીને રખી મુકવી અને સીવાયની રૂતુમાં ચાલીસ દીવસ તડકે રાખી મુકી પછી ગુંદરપાક ખાવાના ઉપયોગમાં લેવાથી તેનો ગુણ ઘણો વધે છે.

અરૂચી ગુંદરપાક નંબર પહેલાનો.

દ્રાક્ષ શેર ૦।। ને ધોઇ સાફ કરી કોરી પાડી એ તથા બદામની કાતરી શેર ૦।। ઘી શેર ૧।, માં જુદાં જુદાં તળી

[illegible] ([illegible]) [illegible]

[illegible]

[illegible] કાઢીને રાખવાં. [illegible]

જાવંત્રી તોલો ૦ા, મરીયાં તોલો ૦ા, અકકલ કરો તોલો ૦ા, આસંધ તોલો ૦ા, બરાસ ચાર વાલ સોધેલો વછનાગ ૨ વાલ, એ સર્વે જુદે જુદાં બારિક ખાંડી વસ્ત્રગાળ કરી રાખવાં.

પ્રથમ લસણને 'પકાવેલુ હોય (માવા જેવું) તેને બશેર સાકરની પાંચ તારી ચાસણી બનાવેલીમાં નાંખી મેળવીને ઉતારયા પછી ઉપરની તમામ ચીજો તેમાં ઠંડુ પાડતા સુધીમાં મેળવી દેવી. બાદ કયરોટમાં ઠારીને તેનાં પાતળાં અને નાનાં ચકતાં પાડવાં. તેમાંથી શિયાળાની મોસમમાં બળનો વિચાર કરી યોગ્ય પ્રમાણમાં ખાવું જેથી વાયુ, સુળ, અજીર્ણ, મંદાગ્ની, કફ આદી સર્વે રોગ તત્કાળ નાશ પામે છે.

મેથી પાક.

પાશેર મેથીને એક દીવસ દુધમાં પલાળી બીજે દીવસ કોરી પાડી સુકવી તેનો લોટ દળવો. પછી વીણેલા એક શેર ઘઉંનો કકરો લોટ દળી તેને એક શેર ઘીમાં લાલ શેકવો. પછી તેમાં મેંથીના લોટ નાંખી થોડીવાર શેકાવા દેઈ નીચે ઉતારી અડધા શેર ગોળને અડધા શેર ઘીમાં પાયો કરી તેમાં પેલો શેકેલો લોટ નાંખી બદામ નવટાંક, પીપળી મુળ અધોળ, ઈલાયચી એક તોલો, ધોળી સુસળી એક તોલો, સુંઠ અધોળ એ બધુ ખાંડેલું ચુરણુ નાંખી તવેતા વડે હલાવી મેળવવું. પછી અડધો શેર ખાંડ નાંખી મેળવીને લાડુ વાળવા અગર પતરામાં ઠારી ચકતાં પાડવાં.

અડદીયો પાક.

બદામ અડધોશેર, ખમણેલું ઓપરૂ એક કાછલી કમળકાકડીનો ગર શેર ૦ા, ચારોળી નવટાંક, સફેદ મરી

દાંડ, કોર્ક પ્રમાણી નવટાંક, આકકરો તોલા ૨. ...ન તોલા ૨, સૂંઠ શેર ૧, સૂકાં આમળાં શેર ના, ...ફળો પીપરનાં શેર ના, ગોખરૂ શેર ના, કાથ શેર ના, પી-...પળ નવટાંક, આમળીજ નવટાંક, સુરંજન તોલા ૨, ...અજીજ તોલા ૨, કુંવર ... તોલા ૨ એ પ્રમાણે વસાણું ...ચીને ખાંડીને બાજવું, પછી એક મોટી કડાઈમાં ઘી ...નાખીને મેળવવું, અને તેને ... શેકી કહાડી ...રાખવું. પછી બાવળનો ગુંદર શેર ના લેઈ વાટકા ...ને આબે: કાઢેલા શેર ઘીમાં તળી એક વાટ-...કીમાં નાખી તેને એક બાજુએ રાખવો. પછી અડ-...દની ...નો લોટ શેર ૨, બદામની દાળનો લોટ શેર ૧, ... દુધ શેર ૪, લોટ ઘી સાથે જુદાં જુદાં શેકી એક ...બાજુ રાખવાં, એજ પ્રમાણે ખસખસ શેર ના, ટેગાના બીજનું મગજ નવટાંક તરબુચના બીજનું મગજ નવ-ટાંક, કાકડીના બીજનું મગજ નવટાંક, દુધના બીજનું મગજ નવટાંક લેઈ ઘી સાથે જુદાં જુદાં તળી કહાડવાં. પછી ...નપેલામાં સફેદ ... ખાંડ શેર ૧૧ નાંખી પાણી શેર ૨ ... એક તારી ચાસણી કરી તેમાં બધા ...સામાન તથા બાકી રહેલું ઘી મેળવી ધીમે તાપે ...નિચે ઉતારે નહીં તેમ તપેલા વટે વારે ઘડી એ હલા-વવું. પાક બરાબર તૈયાર થઈ જ્યારે ઘી છુટી ઉપર તરતુ જણાય એટલે નીચે ઉતારી તજ તોલો ૧, ઇલાયચી તોલા ૨, જાવંત્રી તોલો ૧।, લવીંગ તોલો ૧, જાયફળ તોલા ૪, ...કેસર તોલા ૨, એ ચીજોને ખાંડી એકઠું કરી રાખેલું ચુરણ મેળવી એક થાળીમાં બે ઇંચ જાડાઈનો થર બાંધી તેવી

રીતે ઠારવું, ઠંડુ થએ કાપી કકડા કરવા. ઘી બધું મળી ચારશેર વાપરવું.

સૈાભાગ્ય સુંઠીપાક—સુંઠનું ચુર્ણ ૬૪ તેાલા લેઈ તેને ૧૦૨૪ તેાલા દુધમાં નાંખી માવેા થતા સુધી ઉકાળવું. પછી ૪૦૦ તેાલા સાકરની ચાસણી કરી તેમાં એ માવેા, તજ, તમાલપત્ર ઇલાયચી, નાગકેસર, મેાથ, વાંસકપુર, મરીયાં ધાણા, જીરૂં, શ્યામજીરૂં, વરીઆળી, અકકલગરેા, સુંઠ, લવિંગ, સતાવરી, કાળીમુસળી, લીંડીપીપર; કેાચબીજ, ચીત્રેા, ચાવક, પીપરામૂળ, જાયફળ, જાવંત્રી, સીંઘેાડાં, વરધારેા, નહેાતર, કમળકાકડી, હરડે, બહેડાં, આમળાં કાંસકી, ગંજેઠી, ઝપટેા, વાળેા; આસંધ, ચંદન, અગર, સવા; સામતુળસીનાં બીજ, દ્રાક્ષ, એખરેા અજમેાદ, બદામ, ટેાપરૂં, ભીમસેની કપુર, અભ્રકભસ્મ, લેાહભસ્મ, બંગભસ્મ, ત્રાંબાનીભસ્મ, શુદ્ધશીલાજીત, સેાનામુખીની ભસ્મ એ દરેક ચીજ ચાર ચાર તેાલા નાંખી પાકને ઠારવેા અને સવાર સાંઝ એકથી બે તેાલા સુધી ખાવેા. એના સેવનથી સ્ત્રીઓનેા સુવારેાગ, પ્રદર, સેામરેાગ ધાવણ ઓછું આવવું, ખાંસી, દમ, સંગ્રણી, અગ્નિમંદ, કમળેા, વિગેરે દૂર થાય છે.

હરડેપાક—ભેાંયરીંગણી, મુળ, ફળ, ફુલ, પાંદડાં સુદ્ધાં ચારસેા તેાલા લાવી છુંદી તેને ૨૦૪૮ તેાલા પાણીમાં નાંખી તથા સારી ઉંચી જાતની હરડે નંગ ૧૦૦ આખીને આખી તે પાણીમાં નાંખી ઉકાળતાં જ્યારે ચેાથા ભાગનું પાણી બાકી રહે ત્યારે ઉતારી પાણીને ગાળી લેવું. અને

જુદી જુદી ચીજોથી થયેલાં અજીર્ણો ઉપર સર્વ સાધારણ રીતે લાગુ પડે તેવાં ચુર્ણો લખી પછી જે તે ચીજના અજીર્ણને ટાળવાને દરેક ચીજ માટે ખાસ પૃથક્ પૃથક્ ઉપાય બતાવવામાં આવે છે જે દરેક મનુષ્યને અલબત અત્યંત ઉપયોગી થઈ પડશે.

બૃહદગ્નિ મુખ ચુર્ણ--ટંકણખાર, જવખાર, ચિત્રાનાં મૂળ, કાળીપાઠનાં મૂળ, કણજીની અંતરછાલ, વરાગડુ મીઠું, સીંધાલુણ, સંચળ, બીડલુણ, સાંભરલુણ, નાની ઈલાયચી, તમાલપત્ર, ભારંગમૂળ, વાવડીંગ, શેકેલી હિંગ, ઉપલેટ પદ્‌કચુરો, દારૂહળદર, નસોતરનાં મૂળ, મોથ, ઘોડાવજ, ઈંદ્રજવ, આમળાં, જીરૂં, અમલવેતસ, ધમાસો, કાળીજીરી, શાહજીરૂં, આમલી, દાડમનાં બીજ, સુંઠ. મરીઆં, લીંડીપીંપર, ભીલામાં, અજમો, અજમોદ, દેવદાર, વીરણવાળો, અતિ વિષની કળી, પીંપળામૂળ, છીણી (બેયણાંનીજડ) અરમાળાનો ગોળ, તલના ધાંટાંનો ખાર, ઢાંકચનો ખાર, સરગવાનો ખાર, તાલમખાનાનો ખાર, ખાખરાનો ખાર, આકડાનો ખાર, ઈંદ્રવારણીનો ખાર, ગૌમૂત્રના પુટ દીધેલો લોહકાટ, એ સર્વે સરખા વજને લેઈ સુર્ણ કરી ત્રણ દિવસ બીજોરાના રસમાં, ત્રણ દિવસ આદાના રસમાં અને ત્રણ દિવસ કાંજી કે સરકામાં ભીંજવી રાખવું. પછી એક તોલા જેટલું લેઇ છાશ, ગરમજળ અથવા ગૌમૂત્ર સાથે પીવાથી બેઘડીની અંદર અજીર્ણ, ગોળો, બરોલ, સંગ્રહણી, ચુંક, શુળ, આફરો, બંધકોશ વિગેરે દરદોને દુર કરે છે.

માંસ અને ફણસના અજીર્ણમાં કેરીઓની ગોટલી, મોળ અને મૂળા ખાવા.

સેંસનુ દુધ અને ખીચડી ખાવાથી થયેલા અજીર્ણમાં સીધાલુણ ખાવું.

કોઇ પણ જાતની દાળ ખાવાથી થએલા અજીર્ણમાં લીંડીપીંપર, અજમો ખાવો અને પાણી પીવું.

સરસવ કે ચીલની ભાજીના અજીર્ણમાં કાથો ખાવો અને પુષ્કળ પાણી પીવું.

કોઈ પણ જાતની પાંદડાંની ભાજી ખાવાથી થયેલા અજીર્ણમાં તલ ખાવા.

અડદ વટાણા અને જવથી થયેલા અજીર્ણમાં મીઠાનુ પાણી પીવુ.

કપુર, સોપારી નાગરવેલના પાન, કેથર, કસ્તુરી, જાયફળ જાવંત્રિ નાળીએરથી થયેલા અજીર્ણમાં સમુદ્રફીણ ખાવુ.

કેળાના અજીર્ણમાં કાંજી પીવી.

કાજુના અજીર્ણમાં મીઠાનુ પાણી પીવુ.

ગેરડીના રસના અજીર્ણમાં આદુ ખાવુ,

ગાયના દુધના અજીર્ણમાં ધોખાનુ ગરમ ઓસામણ પીવુ.

ગુતરફેણીના અજીર્ણમાં લવિંગ ખાવાં.

પાપડના અજીર્ણમાં સરગવાના બીજ ખાવા.

માલપુડાના અને પુરીના અજીર્ણમાં મગના ઉકાળાનુ પાણી પીવુ.

શેનાથી અજીર્ણ થયું છે તેની ખબર ન પડતી હોય તો લીંબુનો રસ, હોમજ, સુંઠ, અને સિંધવ મેળવીને ખાવાં.

અજીર્ણ થવાથી શરીરમાં ગોળો, ચુંક, શુળ, આફરો, જલોદર, ખરોળ, ઝાડો, મરડો, વિષુચિકા વિગેરે અનેક રોગો ઉત્પન્ન થતી વખતે પ્રાણહાનિ પણ થાય છે, માટે, બહુ સંભાળથી ખાવું કે જેથી અજીર્ણ થાય જ નહિ. છતાં જો કદાચ થઇ આવે તો તેના ઉપર મુજબ ઉપાયો કરવા. જુલાબ, ઉલટી, વિગેરે યોગ્ય જણાય તો લેવાં, અને ફરીથી બરાબર ક્ષુધા ઉત્પન્ન થાય નહિ ત્યાં સુધી બનતા સુધી જમવુંજ નહિ; અગર જો જમવાની જરૂર જણાય તો ઘણોજ થોડો અને હલકો ખોરાક લેવો.

AUGURCHAND BHAIRODAN.
JAIN LIBRARY.

